Современная русская кулинария

Н И Ковалев

SHOUT
SHARE
IT

- Ковалев Н И

Ковалев Н И
Современная русская кулинария

Н. И. Ковалев
Современная русская кулинария
Содержание
Исторические странички
1. Родословная посуды
Традиции и праздники
1. О блинах и масленице
2. Великий Пост
История возникновения продуктов
1. Сыр
2. Помидор
3. Свекла
4. Капуста
5. Репа
6. Яйца
7. Творог
8. Огурцы
9. Мед
10. Молоко
11. Картофель
12. Сливочное масло
Хозяйке на заметку
Информация
1. Совместимость продуктов
2. Пряности
3. Пищевые красители
Домашние заготовки
Консервирование
1. Посуда и инвентарь для домашнего консервирования
2. Подготовка плодов и овощей
3. Особенности консервирования овощей
Варенья
1. Приготовление варенья
2. Варенье из клубники
3. Варенье из черешен
4. Варенье из вишен
5. Варенье из лепестков розы
6. Варенье из малины
7. Варенье из спелого инжира

Джемы
1. Приготовление джемов
2. Джем из клубники и черешен
3. Джем из зеленого инжира
4. Джем из груш
Повидло
1. Приготовление повидла
2. Клубничное повидло особое
3. Повидло из клубники и черешен
4. Повидло из абрикосов
5. Повидло из персиков особое
6. Повидло из малины
Консервирование овощей
1. Томаты консервированные
2. Томаты очищенные в собственном соку
3. Сладкий перец (стручковый) консервированный
4. Салат из перца
Заготовка грибов
1. Сушка грибов
2. Соление грибов
3. Маринование грибов
Рецепты быстрого приготовления
1. Сыр к завтраку
2. Яблоки с сахаром
3. Гренки
4. Сосиски кудрявые
Приготовление в микроволновой печи
1. Салат морской
2. Грибы с беконом под травяным соусом
3. Запеченная цветная капуста
4. Лук - порей с маслом
5. Паштет из индейки
6. Тушеная красочная капуста с апельсинами
7. Тресковые ломтики с креветками под сливками
8. Телячье филе в ветчинно - шпинатной оболочке
9. Говядина по - бургундски
10. Ветчина в соусе из сливок и томатов
11. Итальянский суп - лапша
12. Овощной суп с говяжьим языком
13. Персиково - творожная запеканка
Блюда из экзотических продуктов
1. Паштет из салаки
2. Картофель фаршированный креветками
3. Луфарь по - киевски

4. Антрекот из рыбы капитан
5. Беф - строганов из кальмара
6. Угорь в белом вине
7. Мидии в чесночном соусе
8. Лягушачьи ножки в сметане
9. Блюдо из улиток, сваренных со скорлупой
10. Омар в тесте
11. Омар со специями

Закуски

Салаты

Салаты из свежих овощей

1. Салат из стеблей шпината и щавеля
2. Салат из сырых овощей
3. Редиска с маслом
4. Салат из моркови с чесноком
5. Салат из белокочанной капусты
6. Салат из капусты
7. Салат осенний
8. Салат витаминный
9. Салат зеленый
10. Салат из свеклы с хреном
11. Салат из брынзы с помидорами

Салаты из вареных, печеных овощей

1. Свекла в сметане
2. Салат картофельный
3. Салат из вареной капусты с орехами и чесноком

Салаты с рыбой и мясом

1. Салат "Столичный"
2. Салат из печени трески
3. Салат из консервированной скумбрии
4. Салат из рыбы и раков
5. Салат из домашней птицы
6. Салат из овощей и отварного языка
7. Салат из бараньих ножек
8. Винегрет из рыбы
9. Салат "Мимоза"
10. Салат из сельди
11. Салат из кальмара
12. Салат из креветок

Салаты из соленых, маринованных продуктов и грибов

1. Салат из капусты "Провонсаль"
2. Салат из маринованных грибов
3. Салат из соленых грибов
4. Салат из белых грибов

5. Салат грибной с ветчиной
6. Салат из шампиньонов
7. Салат из грибов и картофеля

Смешанные салаты

1. Салат из разных овощей
2. Салат весенний
3. Салат любительский
4. Салат из помидоров яиц и сыра
5. Яичный салат
6. Салат из свекольника с хреном
7. Салат из краснокочанной капусты и картофеля
8. Салат слоями
9. Винегрет

Фруктовые салаты

1. Салат из чернослива с орехами
2. Салат из дыни
3. Салат из капусты и апельсинов
4. Салат из ананасов

Бутерброды, закусочные торты

1. Бутерброды "полосатые"
2. Бутерброды с килькой
3. Бутерброд "Парус" (для детей)
4. Бутерброд с сельдью
5. Бутерброд с сыром и джемом
6. Бутерброд с валиком из паштета
7. Бутерброд с сосисками и хреном
8. Бутерброды с ветчиной и плавленным сыром
9. Торт закусочный из лососины и красной икры

Холодные закуски

1. Закуска из капусты
2. Икра из баклажанов
3. Грибная икра
4. Заливной мусс из ветчины
5. Заливной паштет в формочках
6. Заливное из гусиной печенки
7. Сазан заливной фаршированный
8. Перец, фаршированный овощами
9. Помидоры, фаршированные грибами
10. "Грибки" из яиц и помидоров
11. Тефтели рыбные в томате
12. Сельдь маринованная
13. Паштет из печени
14. Паштет из зайца
15. Студень говяжий

16. Мужужи
17. Вишисуаз

Блюда из яиц, омлеты

1. Яичница глазунья
2. Яичница по - деревенски
3. Яичница с медом
4. Яйца, фаршированные сырным кремом
5. Яйца веселые
6. Яйца по - флорентийски
7. Омлет с шампиньонами
8. Омлет натуральный
9. Омлет с капустой и творогом
10. Омлет по - испански
11. Омлет "Жена фермера"

Первые блюда

Супы горячие

1. Суп из гуся
2. Суп из куриных потрохов
3. Суп с цыпленком
4. Суп из цыпленка с вермишелью
5. Суп в горшочке
6. Суп картофельный с сосисками
7. Суп из шампиньонов
8. Солянка сборная мясная
9. Суп молочный с рисом
10. Солянка сборная мясная
11. Суп из телятины с томатом
12. Суп гороховый
13. Суп - пюре из гороха
14. Суп - пюре грибной
15. Суп - пюре из чечевицы
16. Борщ
17. Борщ украинский с пампушками
18. Рыбная солянка с грибами
19. Суп из крапивы
20. Суп вегетарианский
21. Щи суточные
22. Щи наваристые с грибами
23. Суп - харчо с орехами
24. Уха ростовская
25. Суп из сыра
26. Суп с макаронами и сыром
27. Свекольный суп с сырными клецками
28. Суп с ветчиной и клецками

29. Суп из кореньев и зелени
30. Овощной суп с овсяными клецками
31. Суп с кнелями из печени
32. Суп мучной (постный)
33. Суп рыбный с фрикадельками
34. Мясной бульон с жареными пирожками
35. Пити

Супы холодные

1. Окрошка рыбная
2. Окрошка мясная
3. Окрошка с редисом на кефире
4. Холодный суп из лука - порея
5. Суп - таратор со свежими огурцами
6. Овощной суп со сметаной

Вторые блюда

Блюда из свинины

1. Поросенок фаршированный
2. Шашлык из свинины с луком
3. Эскалоп
4. Свинина любительская
5. Свинина в пикантном соусе
6. Свинина тушеная по - домашнему
7. Грудинка жареная в сухарях
8. Свинина с миндальными орехами
9. Спагетти со свининой
10. Шницель отбивной из окорока
11. Свинина с луком, запеченная в тесте
12. Печень свиная, жаренная куском, с отварным картофелем

Блюда из говядины

1. Бефстроганов
2. Говядина с грибами
3. Антрекот с луком
4. Телятина жареная с соусом из яблок и брусники
5. Говяжий язык в яблочном соусе
6. Русское жаркое
7. Чахохбили из говядины
8. Чахохбили из говядины, пряная
9. Говядина, тушенная с грибами
10. Берлинский шницель
11. Шницель с яичницей - глазуньей
12. Шашлык из говяжьей вырезки
13. Пудинг из говяжьей печени с грибами
14. Карбонат из говядины
15. Фляки по - варшавски

Блюда из баранины
1. Шашлык из баранины
2. Шашлык по - кавказки
3. Баранина с фасолью
4. Баранина отварная
5. Пилав из баранины
6. Ушное
7. Долма с бараниной
8. Бозартма из баранины
9. Чахохбили из баранины
10. Бараний ливер в сальнике
11. Чанахи
12. Буглама из баранины
13. Люля - кебаб
Блюда из кролика и зайца
1. Рагу из кролика
2. Заяц тушенный в горшочке
3. Заяц, тушенный в сметане
4. Заяц на гратаре
5. Заячьи потроха в сметанном соусе с томатом
Котлеты мясные
1. Котлеты свиные натуральные
2. Котлеты домашние
3. Котлеты из телятины с гарниром из кнелей
4. Ежики из мяса
5. Свиные котлеты
Рыбные блюда
1. Карп запеченный с грибами
2. Карпы жаренные во фритюре
3. Окунь тушеный с салом и картофелем
4. Рыба в горшочках
5. Фаршированная рыба
6. Судак в соусе
7. Судак фри
8. Жаренная треска в маринаде
9. Треска , запеченная с гречневой кашей
10. Лещ с гречневой кашей
11. Сациви из рыбы
12. Зразы из рыбы и грибов под соусом
13. Биточки из сардельки
14. Запеканка из сельди
15. Налим, тушенный с гречневой кашей
* Котлеты рыбные
1. Котлеты из осетрины, панированные в грибном соусе

2. Котлеты рыбные
Блюда из птицы
1. Гусь в белом вине
2. Гусь, утка в горшочках с овощами
3. Индейка фаршированная грецкими орехами
4. Цыплята жаренные с желтками на крутонах
5. Курица тушеная с черносливом
6. Цыплята, тушеные в сметане
7. Жюльен из птицы
8. Цыплята табака
9. Курица в горчичном соусе
10. Запеканка из курицы
11. Цыпленок с грибам
12. Цыплята, тушенные в сметане
13. Курица по французски со спагетти
14. Корзиночки с цыплятами
15. Курица, тушенная в томате
16. Цыпленок с сыром
17. Чахохбили из курицы
Блюда из дичи
1. Перепела в сметане с сырнымикнелями
2. Перепела запеченные в баклажанах
3. Перепела с томатным соусом
4. Голуби по - монастырски
5. Дикие утки тушеные
6. Рябчик в сметане
7. Солянка московская на сковороде
8. Жаркое из оленины со сметаной
9. Жаркое из дикого кабана
Изделья из теста
* Пироги
1. Пирог сдобный с творогом
2. Пирог с капустой и грибами
3. Пирог с капустой и мясом
4. Пирог с рыбой
5. Сырный пирог
* Пирожки
1. Пирожки с картофелем и мясом
2. Пирожки с печенью
3. Прирожки с зеленым луком и яйцами
4. "Самса"
5. Ватрушки с картофельным пюре
* Кулебяки
1. Кулебяка с мясом

Пельмени и вареники
* Пельмени
1. Пельмени по - герасимовски
2. Пельмени уральские
3. Пельмени с грибами
4. Пельмени сибирские
5. Пельмени с рыбой
6. Пельмени жаренные
7. Манты
8. Хинкали
9. Бораки
* Вареники
1. Вареники с печенью
2. Вареники с черешней
Блины и оладьи
* Блины
1. Овсяные блины (старинный рецепт)
2. Блины гречневые (старинный рецепт)
3. Блинчики с грибами
4. Сдобные гречневые блины (старинный рецепт)
5. Блинчики с творогом
6. Блины - скородумки
7. Блинчики с вареньем
Овощные блюда
1. Репа с мясным фаршем
2. Кольбари по - польски
3. Ленивые голубцы
4. Капустный пудинг
5. Капуста, запеченная ломтями
6. Капуста фаршированная
7. Кислая капуста по - баварски
8. Цветная капуста запеченная под майонезом
9. Брюссельская капуста с сухарями
10. Картофельная запеканка с мясом
11. Картофельная запеканка
12. Картофель жареный
13. Картофель, жаренный грибами
14. Картофелины, запеченные с сыром
15. Печеный картофель фаршированный сыром
16. Картофель, фаршированный сельдью
17. Картошка под парусом
18. Шашлык из картофеля
19. Картофельные котлеты с брынзой
20. Пирожки картофельные с грибами

21. Долма овощная
22. Овощной пирог
23. Овощные голубцы
24. Тыква фаршированная с чесноком и помидорами
25. Пюре свекольное с сушеными яблоками
26. Свекла, тушенная в сметане
27. Помидоры, фаршированные креветками
28. Фракийский гювеч
29. Помидоры, жаренные по - китайски
30. Овощные тефтели
31. Огурцы тушеные

Блюда из круп, бобовх и макаронных

1. Каша пшенная с черносливом
2. Рис с сыром по - милански Каша гречневая рассыпчатая
3. Каша перловая рассыпчатая
4. Макароны с соусом "Кетчуп"
5. Спагетти по - милански
6. Бобы с маслом и яйцами
7. Цимес
8. Лобио по - грузински
9. Чечевица по - эльзасски

Блюда из сыра

1. Плавленый сыр по - Швейцарски
2. Хачапури слоеные
3. Сулугуни жареный
4. Гадазелили

Сладкие блюда

Торты

1. Торт "Людмила"
2. Торт "Птичье молоко"
3. Торт "Анюта"
4. Тор с апельсинами и орехами
5. Торт "Невеста"
6. Торт с ананасом в креме
7. Торт быстрого приготовления
8. Торт "Наполеон"
9. Торт "Прага"
10. Дрезденский торт
11. Весенний миндальный торт
12. Чешский торт
13. Торт безе
14. Торт шоколадный с начинкой из малины или ананаса
15. Шоколадный торт со сливками
16. Торт "Еж"

17. Торт миндальный
18. Бисквитный торт с кремом
19. Фруктово - творожный торт
20. Эльзасский торт
21. Лимонный сливочный торт
22. Сливочный торт с апельсином

Пирожные

1. Сливочные пирожные с клубникой
2. Пирожные ореховые в шоколадной глазури
3. Пирожные "Персики"
4. Трубочки миндальные
5. Пирожные кофейные
6. Пирожное "Колбаска"
7. Эклеры
8. Восточное пирожное
9. Трюфели

Печенье

1. Печенье "Шишки, орешки, белочки, желуди"
2. Печенье из творога
3. Печенье "Камелия"
4. Печенье "Ореховые кольца"
5. Печенье сдобно - ореховое
6. Печенье "Осенний пейзаж"
7. Печенье "Фруктовое ассорти"
8. Сладкое сердце
9. Манделах - рейнское печенье
10. Курабье

Рулеты

1. Рулет с яблоками
2. Вертута с маком и изюмом
3. Вертута с орехом и изюмом

Сладкие пироги

1. Яблочный пирог
2. Бисквитный пирог с яблоками
3. Грушевый пирог
4. Баттенбургский пирог
5. Австрвлийский фруктовый пирог
6. Восточный пирог
7. Кофейный пирог со сливками
8. Пирог "Флора"

Кексы

1. Кекс апельсиновый
2. Кекс именинный
3. Кекс маковый

4. Кекс с вареньем
5. Кекс ореховый
6. Кекс масляно фруктовый
7. Кекс с тмином
8. Заварной кекс
9. Кекс "Данди"
10. Медовые кексы

Пудинги, муссы, суфле, кремы

1. Пудинг из сливок и бисквита
2. Мусс из яблок
3. Мусс из мака
4. Лимонное суфле
5. Крем шоколадный
6. Крем из кислого молока
7. Крем творожный

Разные сладости

1. Халва с медом
2. Решид - халва
3. Чурчхела из грецких орехов
4. Взбитые сливки с вином и сахаром
5. Сливки с бананом и лесными орехами
6. Клубника с белковой пеной
7. Клубника с розовым снегом
8. Апельсины с ликером
9. Творог, растертый с молоком и клубникой
10. Гурьевская каша

Кисели

1. Кисель из кизила, крыжовника
2. Кисель из яблок
3. Кисель из черешен
4. Овсяный кисель

Напитки

Коктейль

1. Коктейль мятный
2. Коктейль кофейный
3. Коктейль "Мартини"
4. Коктейль клубничный
5. Коктейль апельсиновый
6. Коктейль ванильный
7. Коктейль "Виски"
8. Коктейль "Мозаика"
9. Коктейль шоколадный с газированной водой
10. Коктейль с шампанским
11. Коктейль "Ядерный"

Прохладительные напитки

1. Молочный напиток с фруктовым или ягодным соком и мороженым

Пунши, гроги, глинтвейны

1. Пунш горячий
2. Пунш холодный
3. Пунш ромовый
4. Пунш замороженный
5. Пунш с вином и ромом
6. Пунш "Люкс"
7. Русский горячий пунш
8. Глинтвейн

Квас

1. Квас клюквенный
2. Квас лимонный
3. Русский квас (старинный рецепт)

Крюшон

1. Крюшон из бананов и абрикосов
2. Крюшон с ананасами
3. Крюшон из персиков
4. Крюшон из яблок

Мед

1. Белый мед
2. Мед вишняк
3. Березовый мед
4. Монастырский мед

Домашнее вино

1. Вишневка
2. Терновка
3. Сливянка
4. Наливка "Ассорти"
5. Вино из шиповника

Популярные диеты

1. Французская диета
2. Диета манекенщиц
3. Освежающая диета
4. Диета Бантинга
5. Картофельная диета
6. "Кинодиета"
7. "Жокейская" диета
8. Молочная диета

Исторические странички

Традиции и праздники

История возникновения продуктов

Родословная посуды

Приступая к завтраку, обеду или ужину, мы неизменно пользуемся ложкой, ножом, вилкой, пищу кладем в тарелки, а напитки разливаем в чашки, стаканы, фужеры, рюмки. Да мало ли предметов сопровождает нашу жизнь. Обращаем же мы на них внимание, разве что когда предстоит перемыть гору посуды после приема гостей. А между тем эти "помощники" человека могли бы рассказать много интересного из своей богатой родословной.

Обыкновенный столовый нож. Наши далекие предки не делали различия между боевым, охотничьим, хозяйственным или столовым ножами. Каждый носил свой нож за поясом и использовал его для разных целей. Специальные столовые ножи вошли в обиход только в XVI веке, но и они имели острый, как у кинжала, конец. Говорят, что закруглить концы ножей, дабы их не пускали в ход во время обеденных ссор, будто бы велел Наполеон.

Довольно почтенный возраст имеет и столовая ложка. Уже в "Повести временных лет" она упоминается как привычный и совершенно необходимый во время еды предмет. Летописец рассказывает, как дружинники князя Владимира сетовали, что едят деревянными, а не серебряными ложками. Мудрый князь велел "исковать" для них серебряные ложки и промолвил, что серебром и золотом не добудешь дружины, а с дружиной добудешь и золото, и серебро. Ложки, как и ножи, часто носили при себе в особых футлярах либо просто за поясом или голенищем сапога. По этому поводу народ создал много присказок и поговорок: "Запасливый гость без ложки не ходит" или "Со своей ложкой по чужим обедам" и т. п. В зависимости от величины, формы, назначения, вида отделки ложки имели самые разные названия. В словаре Даля упомянуты, например: разливная ложка; межеумок - простая русская широкая ложка; бутырка, бурлацкая - ложка, которой ели бурлаки (она грубее и толще обычной); босная - продолговатая, тупоносая; полубоская, носатая, тонкая, белая и т. д. Вилка - самый молодой из столовых приборов. Даже за царским столом в XVII веке пользовались только ножом и ложкой. Отрезанные куски брали либо рукой, либо "чем было способнее". Российская аристократия узнала вилку в XVIII веке не без помощи Петра 1. В издании "Русская старина" за 1824 год есть такая запись: "У прибора его (Петра 1.- В.К.,Н.М.) клались всегда деревянная ложка, приправленная слоновой костью, ножик и вилка с зелеными костными черенками, и дежурному денщику вменялось в обязанность носить их с собою и класть перед царем, если даже ему случалось обедать в гостях". Видимо, Петр не был уверен, что даже в лучших домах своих соотечественников ему подадут весь комплект

столовых приборов. Первые вилки были с двумя зубцами и имелись только у очень состоятельных людей. Народ начал пользоваться вилкой лишь в XIX веке.

Роль тарелок издавна выполняли миски. Кроме горшка и миски в доме русского крестьянина практически не было другой посуды. Делали миски из глины, дерева, а позднее и металла. Размеры некоторых из них были довольно большие, из одной миски ела порой вся семья. Такие огромные "мисы", которыми пользовались в XII веке, летописец Даниил Заточник называет солилами. Интересно, что в старинных руководствах по этикету давались специальные советы, как культурно есть из общей миски. Например, рекомендовалось хорошо вытирать ложку, прежде чем снова зачерпывать ею суп: ведь деликатные люди могут не захотеть супа, в который обмакнули ложку, вынув ее изо рта. И все же, согласитесь, миска - это не тарелка. Последняя предназначена в основном для индивидуального пользования, имеет гораздо меньшие размеры и более плоская по форме. Сначала (и довольно длительное время) заменой тарелки служили большие ломти хлеба - обедающий клал на них густую пищу, куски мяса, рыбы и т. д. Затем эти "хлебные тарелки" обычно съедались, а в богатых домах раздавались нищим или выбрасывались собакам. Настоящие, в современном понимании, тарелки, или, как их когда-то называли - тарелы, появились на Руси не раньше XVI века. Во всяком случае, Лжедмитрий 1, ублажая в Москве Мнишека с сыном, в знак особого к ним уважения, распорядился подать именитым гостям тарелки. Этот факт свидетельствует о том, что еще в начале XVII века они не имели широкого распространения и только - только входили в быт наиболее состоятельной части населения. Главным кухонным и сервировочным сосудом длительное время был керамический горшок - прямой предшественник современной кастрюли, супницы, баночки для специй, контейнера для хранения сыпучих и жидких продуктов и т. д. В горшках варили супы и каши, кипятили воду, тушили мясо, рыбу, овощи, запекали разнообразные продукты, хранили крупы, муку, масло. В силу такой универсальности размеры и вместимость горшков были самые разные - от огромной многоведерной корчаги до маленького горшочка на 200 - 300 граммов. Различались горшки и по внешней отделке. Более нарядными были те из них, в которых пища подавалась на стол. Печные же чаще всего никакого орнамента не имели. Интересно, что чем выше становился в городах и деревнях уровень гончарного мастерства, тем меньше внимания уделялось внешней отделке горшков. Так, горшки, созданные мастерами на ранних этапах развития русских

городов, имели более богатый орнамент, чем их поздние собратья.Главным достоинством керамического горшка всегда считалась его прочность. И надо сказать, что тут русские мастера всегда были на высоте, качество их продукции, как правило, не вызывало нареканий. В хозяйстве дорожили горшками и берегли их. Ну а уж если случалось, что горшок треснул, то его не выбрасывали, а тщательно оплетали берестяными лентами и использовали для хранения продуктов. О таком горшке народ даже сложил загадку: "Был ребенок, не знал пеленок, стар стал - пеленаться стал". Однако, несмотря на свою универсальность, горшку трудно было удовлетворить многочисленные кулинарные запросы. Тогда и пришли к нему на помощь всевозможные кастрюли, противни, сковороды.Вначале сковороды, как и горшки, изготовляли из огнеупорной глины, да и для печи такой материал был наиболее пригоден. По форме первые сковороды напоминали кастрюлю, края которой расширялись вверху. Называли их лАтками. Сбоку лАтки имелась полая ручка, в отверстие которой вставляли деревянную рукоять. Со временем сковороды стали делать из чугуна. Для выпечки блинов существовали специальные блинные сковороды.

Немало дальних родственников насчитывается у современных фужеров и рюмок: кубки, рога, чары и чарки, братины, чаши, ковши, стопки и стакан - вот далеко не полный перечень посуды, из которой пили наши предки. Предназначалась она в основном для хмельных напитков. В быту же, как правило, обходились деревянным или металлическим ковшом. В зависимости от назначения, выделывались самые разные ковши и ковшики: черпаки, скобкари (с двумя ручками), ополовники (разливательные ложки), маленькие ковшики - наливки и другие. Ковши служили и для украшения стола, многие из них являются шедеврами народного творчества. Устойчивость и прочность - отличительные черты одного из старейших русских сосудов - братины. Эти качества как нельзя лучше отвечают ее названию и назначению. Ведь пили из братины вкруговую, и она служила своеобразным символом прочности и устойчивости дружеских отношений всех участников "братчинного" пира. По форме братина напоминает небольшой горшок с шаровидным туловом, часто снабженный высокой конической крышкой. В таком сосуде мед долго оставался холодным, а сбитень - горячим. Как и ковши, братины изготовлялись из самых разных материалов: дерева, меди, серебра и даже золота. Серебряные и золотые братины с элементами чеканки и затейливой резьбы составляли предмет гордости самих царей. Очень часто на таких сосудах делались назидательные надписи вроде той, что обнаружена на братине

XVIII века: "Господа гостите, пьяны не напивайтесь, вечера не дожидайтес". Для кругового заздравного питая использовались также чаши и рога. Видимо, даже дружеские пиршества того времени не всегда оканчивались мирно, не случайно поэтому уже "Русская Правда" предупреждает об ответственности, если муж ударит мужа чашей или рогом. Вместе с большими чашами в ходу были и маленькие чарки, заменявшие нынешние рюмки. Форму они имели самую разнообразную и предназначались для крепких алкогольных напитков. Чарка вошла в историю не только как сосуд для питья, но и как сравнительная мера объема, соответствовавшая примерно 120 мл. Из всех предметов для винопития, пожалуй, самым праздничным и торжественным являлся кубок. Упоминания о нем дошли до нас из глубокой древности. Особую роль кубка на пиршественном столе подчеркивает его форма. Довольно высокая, но широкая и устойчивая ножка поддерживает огромную широкую чашу - этот грациозный сосуд уже сам по себе создает соответствующий праздничный настрой. Изготовлялись кубки из дерева, керамики, серебра, золота, а начиная с XVII века - также - из стекла. Постепенно из необходимого предмета сервировки стола кубок превратился в дорогой подарок, сувенир.

Интересная родословная и у современного графина. В Древней Руси его место на столе занимала ендова Сегодняшний "хранитель напитков" ничуть не похож на свою приземистую прародительницу. По форме ендова скорее напоминает широкую миску с открытым узким и длинным сливным носиком. Первые ендовы делали из дерева и керамики, а затем - из металла и стекла. Для подачи на стол напитков служили также керамические кувшины. Форма их дошла до наших дней практически без особых изменений. С развитием стекольного производства в России большое распространение получили различные бутылки и бутыли. Наиболее частыми гостями на столах были штофы из мутно - зеленого стекла, в них разливалась водка. Штоф, кроме того, использовался как мера емкости и равнялся примерно 1,23 л, что соответствовало 10 чаркам. Наряду с упомянутыми сосудами в большом ходу у наших предков были разные кубышки, фляги, кумганы, похожие на кувшины, но с более высоким носиком. Самый известный и в прошлом и в настоящем атрибут русского чайного стола, конечно же, самовар. Этот "водогрейный для чаю сосуд с медной трубой" свое победное шествие по России начал с Тулы. Именно здесь в 1778 году некий слесарь Лисицын открыл первую в стране самоварную мастерскую. Правда, недавно появились сведения о том, что первый русский самовар был изготовлен гораздо. раньше

- в 1740 году - и не в Туле, а на Урале. Так что звание "самоварной родины" Тула делит с Уралом. Первые самовары по форме тяготели к западноевропейским. Их делали, например, в стиле классицизма, похожими на античную урну. Однако чем шире становилось производство самоваров, тем больше их форма утрачивала былой аристократизм, в ней постепенно стали преобладать чисто русские мотивы. Уже в 1850 году в стране выпускалось примерно 120 тысяч самоваров, а занимались этим ремеслом 28 мастерских. Какие только самовары не делали: большие - на несколько ведер и маленькие - на 1-2 стакана. Медные самовары постепенно уступили место своим собратьям из сплавов меди и цинка. Кто побогаче, покупал серебряный или никелированный самовар. "Благодетельным снарядом" называл самовар писатель В. Г. Короленко. Вообще в разных местах России у самовара были свои названия: по-ярославски он "самогар", по-курски - "самокипец", а по-вятски - "самогрей". Блестящий, пышащий, он вносил в чаепитие праздничность, располагал к неспешной застольной беседе. Пузатые, крутобокие самовары господствовали в прошлом веке на столах представителей всех сословий, от простолюдина до царедворца. Для чаевника они были вещью просто необходимой: не надо топить печь, чтобы вскипятить воду для чая, самовар это делал за несколько минут; вода в нем долго оставалась горячей; хорошо распаривалась заварка в чайнике, установленном на самоваре. Наконец, чай, заваренный кипятком из самовара, всегда вкуснее. Обязательным дополнением самовара был также поднос. Непременно лакированнные, с цветной росписью, российские подносы имели самые разные размеры и форму. Овальные, круглые, квадратные, прямоугольные, фигурные, они прекрасно дополняли сервировку чайного стола, использовались и в качестве самостоятельного украшения жилища.

Традиции и праздники

* О блинах и масленице

* Великий Пост

О блинах и масленице

В старину, пожалуй, никакое другое блюдо русской кухни не могло сравнится по популярности с блинами. Блин сопровождал человека всю жизнь от рождения (роженицу кормили блином) и до самой смерти (обязательное блюдо во время поминальных обрядов). Никто не знает, когда блины впервые появились на нашем столе, но известно, что они были ритуальным блюдом еще у языческих славянских народов. Самые разнообразные поверья и традиции связаны у русских людей с блинами. Но прежде всего, блины - обязательное угощение на масленицу, ставшее

необходимым атрибутом весеннего праздника. Об этом напоминают многие пословицы и поговорки: "Как на масляной неделе в потолок блины летели", "Без блина не масляна", "На горках покататься, в блинах поваляться", "Не житье, а масляница", "Хоть с себя все заложить, а масляницу проводить". Масленица, пожалуй, была самым веселым праздником в старину. Согласно легенде, Масленица родилась на Севере, отцом ее был Мороз. Однажды, в самое суровое и печальное время года человек заметил ее, прячущуюся за огромными сугробами, и призвал помочь людям, согреть и развеселить их. И Масленица пришла, но не той хрупкой девочкой, что пряталась в лесу, а здоровой ядреной бабой с жирными румяными щеками, коварными глазами, не с улыбкой на устах, а с хохотом. Она заставила человека забыть о зиме, разогрела кровь в его жилах, схватила за руки и пустилась с ним плясать до обморока.

Русский народ называл масленицу веселою, широкою, разгульною, честною тридцати братьев сестрою, сорока бабушек внучкой, трех матерей дочкой и т.д. Не знаю, что за тридцать братьев и сорок бабушек, но то, что масленица была разгульным праздником, это факт. Праздник продолжался неделю, от этого в христианстве и название "последняя седмица" перед Великим постом. Каждый день масленицы имел свое название. Так, понедельник называли встречею, вторник - заигрышем, среду - лакомкой, четверг - переломом или разгулом, пятницу - тещиными вечерями, субботу - золовкиными посиделками, воскресенье проводами. В четверг начиналась "широкая масленица". Праздновалась она очень шумно. В эти дни не было грехом:

...есть до икоты,
пить до перехоты,
петь до насады,
плясать до упаду.

Каждая хозяйка старалась угостить своих домашних и гостей на славу. И главным блюдом были блины. На лакомки, то есть в среду "масленой недели", тещи приглашали "на блины" зятьев с женами. Особенно этот обычай соблюдался в отношении молодых, недавно поженившихся. Наверняка от сюда и пошло выражение "к теще на блины".

Обычно в этот день "для удовольствия любимого зятька" собиралась на гулянье вся местная родня. Зато в пятницу на тещины вечери зять угощал блинами тещу с тестем. Правда угощение было весьма своеобразным. По обычаю, зятья и дочери звали старших поучить их уму - разуму, и такое приглашение считалось для родителей великой честью, о нем обычно знали все

соседи и родня. Пренебрежение зятя к этой традиции очень тяжело переживалось, осуждалось и посеяло вечную вражду между ним и тещей. Курьез же заключался в том, что званная теща обязана была с вечера прислать в дом к молодым весь блинный скарб: таган, сковороды, черпак и даже кадку, в которой замешивалось тесто для блинов. Тесть же присылал муку и кадушку с коровьем маслом.В старину блины пекли, как правило, из дрожжевого теста, да Вы, наверное, это и сами уже поняли. Мука бралась самая разная: гречишная, пшеничная, овсяная, просяная, ячменная и даже гороховая. Сегодня мы обычно используем пшеничную муку, а между тем истинно русские блины из гречишной. Пшеничные блины не имеют той пухлости и рыхлости, какие придает гречневая мука. Кроме того, блины из гречки обладают очень приятным вкусом, слегка кисловатым привкусом.

Раньше приготовление блинов было настоящим обрядом - это считалось таинством, хозяйки проделывали все втайне от домашних и тем более от посторонних. Одни выходили вечером готовить опару на реку, озеро или к колодцу, другие готовили ее на своем дворе из снега при свете месяца. При этом женщины причитали:

Месяц, ты, месяц,
золотые твои рожки
взгляни в окошко,
подуй на опару.

Дрожжи обычно разводили в теплой воде, а затем постепенно добавляли молоко и муку, замешивали тесто. Когда тесто замешано, кастрюля покрывали полотенцем и ставили в теплое место. После увеличения опары, в кастрюлю добавлялись все остальные компоненты, все тщательно перемешивалось и снова ставилось в теплое место. После того, как тесто поднималось второй раз, можно печь блины, хорошо протопив печь мелкими сухими березовыми дровами. Равномерный жар, словно волшебник, усеивал тесто многочисленными дырочками, румянил его, делал особенно привлекательным. А что за дух стоял на кухне, когда пекутся блины! Сковороды брались чугунные, небольшого размера, т.к. русские блины выпекают величиной с блюдце. Тогда еще продавались специальные сковороды для блинов. Они состояли из нескольких маленьких сковородок сваренных вместе. Очень важно, чтобы сковороды были абсолютно чистыми. Для этого их ставили на огонь, дно посыпали солью, прокаливали, а затем протирали сухой чистой тряпкой. После такой процедуры блины не прилипали к скородам и легко отставали от их дна. Перед тем как вылить тесто на раскаленную

сковороду, ее смазывали растительным маслом, либо несоленым салом. В качестве помазка использовали половину картофелины или чистую тряпочку, намотанную на вилку. Готовые блины укладывали стопкой, смазывая каждый сливочным или топленым маслом, и ставили в теплое место, чтобы не остыли. Для этой цели существовала специальная блинница - большое керамическое блюдо с полусферической крышкой.

Великий Пост

Я просыпаюсь от резкого света в комнате: голый какой-то свет, холодный, скучный. Да, сегодня Великий Пост. Розовые занавески с охотниками и утками уже сняли, когда я спал, и оттого так голо и скучно в комнате. Сегодня у нас Чистый Понедельник, и все у нас в доме чистят. Серенькая погода, оттепель. Капает за окном - как плачет. Старый наш плотник "филенщик" Горкин, сказал вчера, что масленица уйдет - заплачет. Вот и заплакала - кап* кап* кап* Вот она! Я смотрю на растерзанные бумажные цветочки, на золоченый пряник "масленицы" - игрушки, принесенные вчера из бань: нет ни медведиков, ни горок, - пропала радость. И радостное что - то копошится в сердце: новое все теперь, другое. Теперь уж "душа начнется", - Горкин вчера рассказывал, - "душу готовить надо". Говеть, постится, к Светлому Дню готовится. * Отворяется дверь, входит Горкин с сияющим медным тазом. А, масленицу выкуривать! В тазу горячий кирпич и мятка, и на них поливают уксусом. Старая моя нянька Домушка ходит за Горкиным и поливает, в тазу шипит, и подымается кислый пар, - священный. *Он обходит углы и тихо колышет тазом. И надо мной колышет. - Вставай, милок, не нежься* - ласково говорит он мне, всовывая таз под полог. Где она у тебя тут, масленица - жирнуха* мы ее выгоним. Пришел Пост отгрызу у волка хвост. * Незабвенный, священный запах. Это пахнет Великий Пост. И Горкин совсем особенный, - тоже священный будто. Он еще до свету сходил в баню, попарился, надел все чистое, - чистый сегодня понедельник! - только казанчик старый: сегодня все самое затрапезное наденут, так "по закону надо". И грех смеяться, и надо намаслить голову...

Так описывает начало Великого Поста - Чистый Понедельник Шмелев в своей книге "Лето господнее". Велики Пост - самый продолжительный и самый строгий из всех многодневных постов. Он особенно важен для верующих людей, т. к. соблюдается в память сорокадневного поста Иисуса Христа, вскоре после своего крещения удалившегося в пустыню. Церковный Устав различает четыре степени поста: "сухоядение" - то есть хлеб, свежие, сушеные и квашенные овощи и фрукты; "варение без елея" -

вареные овощи, без растительного масла; "разрешение на вино и елей" - вино испивается мерой для укрепления сил постящихся; "разрешение на рыбу" - в Великий Пост можно есть рыбу только в праздник Благовещения и в Вербное воскресенье - вход Господень в Иерусалим. В субботу и воскресенье разрешается вино и растительное масло. С понедельника до пятницы положено "сухоядения" и "варение без елея". Первые два дня и последний день поста рекомендуется обходиться без пищи, в остальные дни соблюдать умеренность и ограничивать себя в еде. Пост - это вовсе не диета, необходимая для сохранения здоровья физического, а соблюдение умеренности во всем для здоровья нравственного.Так что же ели и пили наши предки "во дни печальные Великого Поста". Вот что пишет по этому поводу все тот же Шмелев:

В передней стоят миски с желтыми солеными огурцами, с воткнутыми в них зонтичками укропа, и с рубленой капустой, кислой, густо посыпанной анисом, - такая прелесть. Я хватаю щепотками, - как хрустит! И даю себе слово не скоромиться во весь пост. Зачем скоромное, которое губит душу, если и без того все вкусно? Будут варить компот, делать картофельные котлеты с черносливом и шепталой, горох, маковый хлеб с красивыми завитушками из сахарного мака, розовые баранки, "кресты" на Крестопоклонной... мороженая клюква с сахаром, заливные орехи, засахаренный миндаль, горох моченый, бублики и сайки, изюм кувшинный, пастила рябиновая, постный сахар - лимонный, малиновый, с апельсинчиками внутри, халва... А жареная гречневая каша с луком, запить кваском! А постные пирожки с груздями, а гречневые блины с луком по субботам... а кутья с мармеладом в первую субботу, какое - то "коливо"! А миндальное молоко с белым киселем, а киселек клюквенный с ванилью, а...

Так каким же бы постный стол? Самыми распространенными были похлебки, полевки, солодуха, кулага, толокно, овсяный кисель с постным маслом, печеный картофель, квашеная капуста, соленые грибы, грибные кушанья, каши из ячневой, овсяной, пшенной, перловой, гречневой круп. Пожалуй, самое распространенное и не требующее усилий старинное блюдо для поста - тюря. Это холодная еда из подсоленной воды с кусочками хлеба и репчатым луком. Толокно приготавливали из овса, обжаренного, точнее, выдержанного в продолжение ночи в уже не слишком горячей, но достаточно теплой русской печи. При такой процедуре белки зерна изменялись, денатурировались, а мука, полученная из такого зерна, теряла способность образовывать клейковину, но зато хорошо набухала в воде и быстро загустевала. Толокно замешивали на охлажденной кипяченой,

немного подсоленной воде. Оно было любимым лакомством детворы. Из загустевшего толокна дети лепили рыбок, петушков, зайчиков - и забава, и вкусно, и голод прогоняет. Толокном обычно полдничали, ужинали перед сном. Полевка - это жидкая похлебка, которую приготавливали из ржаной муки, а точнее из заквашенного ржаного теста - расчины. Расчину ставили накануне и, когда она достаточно закисала, из нее готовили полевку. Для этого в горшочке кипятили воду, добавляли соль, лавровый лист, репчатый лук, расчину и "заколачивали" колотовкой (приспособление, которое вырезали из молодого, тщательно оструганного соснового деревца, на котором оставляли веерообразные тонкие сучки длиною 3 - 4 см.) Полевку заправляли луком, сушеными грибами, сельдью, вяленой рыбкой. Эти старинные кушанья, традиционные для постов, сегодня конечно же едят. Такие блюда невозможно приготовить на газовой или электрической плите, это будет совсем не вкусно. Но есть некоторые рецепты постных блюд, которые можно приготовить и нам. Их можно найти в "Кулинаре".

Сыр

О происхождении сыра существует довольно много легенд. Согласно одной из них, аравийский купец Канан ранним утром отправился в далекий путь по безлюдной местности. С собою он взял еду, а также молоко, которое налил в традиционный для кочевников сосуд - высушенный овечий желудок. Когда стемнело, купец остановился на ночлег и перед сном решил попить молока. Но... вместо молока из овечьего желудка потекла водянистая жидкость (сыворотка), а внутри сосуда оказался белый сгусток. Разочаровавшись, Канан все же съел кусочек этого сгустка и был удивлен приятным вкусом нового продукта. Так появился на свет сыр, а случилось это более четырех тысяч лет назад. Будучи человеком простым и бесхитростными купец поделился своим открытием с соседями, и вскоре способ изготовления сыра стал известен многим кочевым племенам. Из Аравии сыр попал затем в Европу. Бытующее порой мнением будто сыр в России узнали только и XIX веке, по меньшей мере, наивно и безграмотно. Вряд ли славяне имевшие еще в первом тысячелетии до н. э. обширные контакты с греками, широко употреблявшими сыр, не обратили на него внимания и не заинтересовались секретом его приготовления. Да и сами предки наши, с давних времен умевшие делать прекрасный творог, могли без посторонней "подсказки" постигнуть простейшую технологию производства сыра. Еще в дохристианские период славяне язычники с соблюдением соответствующих обрядов приносили сыр в жертву идолам и наряду с молоком ели его на домашних празднествах. Видный

славянист Л. Нидерле пишет: Необходимо также признать, что славяне знали и широко употребляли в пищу и молоко (млеко), сладкое и кислое, свернувшееся, т. е. творог и сыр, о чем, независимо от их происхождения, свидетельствует древний и общеславянский характер этих слов, а также несколько прямых, относящихся к X- XII векам известий о западных, северных и восточных славянских землях. Например, известно, что славяне выплачивали германцам, в то время дань, именно сыром, а не творогом. Итак, совершенно ясно, что сыр наряду с творогом и прочими молочными продуктами известен славянам очень давно. Другое дело, что он не пользовался у них большой популярностью, особенно это относится к восточным и северным славянам. Безусловно, все это не способствовало развитию массового сыроделия на Руси. Находившись в Голландии, Петр 1 по достоинству оценил голландские сыры и, чтобы наладить их производство у себя, привез в Россию иностранных мастеров - сыроделов.

Однако первый сыродельный завод в России был создан только в 1795 году в Тверской губернии в имении князя Мещерского. Вел дело на заводе иностранный мастер. Маломощные сыроварни появились и еще кое где, но вскоре зачахли. Действительным началом промышленного сыроварения в России принято считать 1866 год, когда по настоянию Н. В. Верещагина императорское Вольное экономическое общество открыло сыроварню в селе Отроковичи Тверской губернии. Интересна биография первого сыровара России Н. В. Верещагина. Брат талантливого художника - баталиста, он был блестящим морским офицером. Не оставляя морской службы, окончил естественный факультет Петербургского университета, затем вышел в отставку и занялся сельским хозяйством. В течение восьми месяцев работал на сыроварне и учился сыроварению под руководством мастера, заплатив ему огромную по тем временам сумму - 800 рублей. Решил, что полученных знаний недостаточно, на одолженные. деньги направился в Швейцарию изучать сыроделие и, как показывают дальнейшие его действия, преуспел в этом. Вернувшись в Россию, Верещагин организовал крестьянскую артель по выработке сыра. Не ограничиваясь этим, он стал готовить русских мастеров-сыроваров и широко пропагандировать этот промысел в России, в частности, путем издания брошюр по сыроделию. В одной из них он писал: Если один удой в день от 120 коров (такое количество коров было в средней деревне. В. К., Н. М.) сносить всем бабам в одно место, то нальют большой котел молока и можно варить сыр, делать при этом дорогое масло, так что на каждое печатное ведро молока от

продажи сыра и масла останется за всеми расходами по 30 копеек серебром . Такая доступная и понятная народу пропаганда выгод сыроварения, открытие школ молочного хозяйства, поощрение сыроваров со стороны государства способствовали быстрому развитию массового производства сыра. Постепенно фабричный сыр проник во все слои населения страны. А к концу XIX века продукция русских сыроваров шагнула за пределы России.

В настоящее время все лучшие сыры получают с помощью сычужного (свертывающего) фермента химозина, вырабатываемого фабричным путем из сычужной части желудка телят - молочников. Сыры очень полезны, так как являются концентрированными белковыми продуктами, богаты жирами, фосфорнокальциевыми минеральными солями (особенно полезными детям), витаминами. По калорийности сыры превосходят говядину. В кулинарии сыр используется как питательная добавка к блюдам из мяса, овощей, макаронных изделий. А сейчас, с появлением тостеров и, особенно микроволновых мечей, сыр довольно широко стал применяться для приготовления аппетитных бутербродов к завтраку.

Помидор

Когда Дж. Вашингтону, будущему первому президенту США, однажды подали на обед аппетитное жаркое, обильно украшенное помидорами, он и не подозревал, что его пытались отравить. Случилось это в 1776 году, в разгар борьбы северных колонии Англии за свободу и независимость. Такой хитроумный способ избавиться от лидера армии колонистов изобрел повар Джеймс Бестли. При этом он совершенно был уверен, что коварный замысел удался, о чем и написал в донесении командующему английскими королевскими войсками. По стечению обстоятельств послание не попало к адресату и пролежала в тайнике более сорока лет. Только в 1820 году мир узнал, какая незавидная роль была отведена помидору поваром - диверсантом. К счастью, этот плод не оправдал возложенного на него высокого доверия и Дж. Вашингтон после этой трапезы прожил еще 23 полных знаменательными событиями года. Сегодня эта история воспринимается как забавный курьез, а между тем две сотни лет назад помидор действительно считался ядовитым. Вот какая оценка дана ему в книге "Полное руководство по садоводству", изданной в Дании в 1774 году: Плоды крайне вредны, так как сводят с ума тех, кто их поедает. Может, именно этой книгой и руководствовался повар - отравитель? Версия о чрезвычайной ядовитости помидоров продержалась в Европе около ста лет. Возможно, ее породило то - обстоятельство, что индейцы Мексики, откуда томаты были вывезены испанцами и

португальцами еще в XVI веке, считали их непригодными для еды. Европейцы выращивали томаты как декоративные растения в цветочных горшках на подоконниках, высаживали вокруг садовых беседок и в оранжереях. Но, по всей вероятности, никому и в голову не приходило использовать эти ярко - красные плоды, как их называли, "золотые яблоки", в пищу. С недоверием к помидорам отнеслись и в России. Предположительно, попали они сюда во второй половине XVIII века. Именовали их тогда "псинками", "бешеными ягодами", "греховными плодами", что уже само по себе свидетельствует о том, каким "уважением" пользовались помидоры в народе. Но этот замечательный продукт все же пробил себе дорогу на наш стол, став при этом не менее знаменитым и популярным, чем картофель. В России большая заслуга в реабилитации помидоров принадлежит А. Т. Болотову.

Огурцы

Огурцы известны как овощное растение около шести тысяч лет. Родиной огурцов, вероятнее всего, является Индия, где и сегодня можно встретить их диких родичей. Там они растут в лесу, обвивая деревья, как лианы. Огурцами оплетены заборы в деревнях.

В старое время, когда огурцы были большой редкостью, турецкий султан Магомет Второй, жестокий и жадный, однажды приказал вскрыть животы своим семи придворным, чтобы узнать, кто из них съел один из присланных ему в подарок огурцов.

Вряд ли есть точные сведения о том, когда человек начал культивировать огурцы и использовать их в пищу. Однако тот факт, что огурец изображен на фресках Древнего Египта и в греческих храмах, позволяет судить о довольно почтенном его возрасте.

Из прибрежных ближневосточных государств огурцы шагнули в Европу. Правда, на русскую землю они пришли, скорее всего, из Восточной Азии. Первые печатные сведения об огурцах на Руси относятся к началу XVI века, хотя в это время они были уже хорошо известны русскому народу и широко использовались в питании практически всех слоев населения.

Молоко

Испокон веку крестьянин стремился обеспечить свою семью сначала хлебом и молоком, а уж потом "чем бог пошлет". Отсюда и извечная мечта русского народа о "молочных реках "- символе сытости и благополучия. Первый же молочный ручеек человек открыл для себя примерно 7 - 8 тысяч лет назад, о чем свидетельствуют раскопки археологов, предания, легенды, сказки и мифы. Кстати, молоку в этом отношении очень повезло. Редкий народ не сложил о нем свою историю. Так, древние римляне

считали, что Юпитер был вскормлен молоком божественной козы Амалфеи и потому в качестве жертвы подносили грозному богу именно молоко. "Потчевали "им не только Юпитера, но и других богов н богинь, покровительствовавших плодородию, деторождению, пастухам и их стадам и т. д. Человек давно познал целительную силу молока. Гиппократ, например, назначал молоко больным туберкулезом. Он считал также, что оно чрезвычайно полезно при нервных расстройствах. Аристотель признавал наиболее ценным молоко кобылиц, затем ослиное, коровье и наконец козье. Плиний Старший выделял коровье молоко. Однако он же утверждал, что в лечебных целях можно использовать и свиное молоко.

Активно врачевал различные болезни молоком Авиценна. Особенно полезным он считал его для детей и людей, "подвинутых в годах". По мнению Авиценны, самым целебным является молоко тех животных, которые вынашивают плод примерно столько же, сколько и человек. В связи с этим он полагал, что для человека наиболее подходит коровье молоко.

Выдающийся русский ученый С. П. Боткин называл молоко *драгоценным средством* для лечения болезней сердца и почек. Целебные свойства молока высоко ценил и автор *русского способа* лечения кумысом больных туберкулезом Г. А. Захарьин. Всеми и всегда, писал И. П. Павлов,- молоко считается самой легкой пищей и дается при слабых и больных желудках и при массе тяжелых общих заболеваний.

В конце XIX века петербургский врач Карелль применил молоко для лечения заболеваний желудка, кишечника, печени и других болезней. Причем он впервые использовал обезжиренное молоко, постепенно увеличивая дозу от 3 до 12 стаканов в сутки и не давая больному другой пищи в течение нескольких дней. Такой метод лечения полностью оправдал себя и был одобрен Боткиным.

Почти повсеместно молоко активно использовалось и в народной косметике. Так, в Древнем Риме ослиное молоко считалось самым подходящим средством против, морщин. Помпея, вторая жена Нерона, принимала ванны из молока ослиц, и во время путешествий ее обычно сопровождало стадо из 500 этих животных. Авиценна утверждал, что молоко сводит безобразные пятна на коже, а если его пить, очень улучшает цвет лица, особенно если пить с сахаром. Творожная сыворотка, будучи втертой в кожу, уничтожает веснушки. И все же во все времена молоко ценилось главным образом за свои удивительные питательные свойства. По меткому выражению И. П. Павлова, молоко - это и изумительная пища, приготовленная самой

природой. Молоко довольно калорийно: в 100 г. его более 60 килокалорий. Так что пол литра молока вполне достаточно, чтобы удовлетворить треть суточной потребности организма в энергии. А литр цельного молока по калорийности заменяет 370 г. говядины или около 700 г. картофеля. Интересно, что калорийность разных видов молока разная. Так, 1 кг. молока самки оленя содержит 272 килокалории, коровы - около 700, а крольчихи - аж 1700 килокалорий. Наши древние предки, конечно, не знали всех этих цифр, но достоинства молока ставили очень высоко.

Свое особое отношение к корове - кормилице наши предки выражали в ласкательных прозвищах: буренушка, теля, телочка, телушка. По цвету шерсти именовали: белую корову - белуха, бурую - буренка черную - жухела и т. д. Еще в сравнительно недалеком прошлом недельки две после отела теленку давали возможность пососать вымя, а потом отнимали от коровы. Отсаженного от матери сосуна называли отъемышем, После этого "правили новотел", процедура которого была такова: варили первую после отела кашу на молоке, а корову угощали сенцом и хлебом с солью, которые подносили ей на блюде. Интересно считали года коровы - по телятам, с прибавлением трех лет. Говорили, например: корова о пяти телятах, то есть восьми лет, и т. п. О корове сложено много загадок, присказок, сказок, пословиц, поговорок: "Красна баба повоем, а корова удоем", "На корову стало, хватит и на подойник", "Корова на дворе - обед на столе" и т. д. Потерять корову для крестьянской многодетной семьи было равносильно катастрофе, поэтому ее всячески берегли, холили. Крестьяне верили в разные суеверия, приметы, связанные с коровой. При дойке ее никто из посторонних не присутствовал, считалось, что лишний глаз портит корову. Чтобы дойная корова принесла телочку, а не бычка, хозяйка "ехала" доить ее в последний раз перед отелом верхом на сковороднике. Во многих губерниях России 18 апреля, на св. Василия, устраивался коровий праздник. В этот день корову особенно тщательно обихаживали, чистили ее и коровник, давали ей лучший, чем в другие дин, корм. Каждый член крестьянской семьи старался как - то выразить свою любовь к буренушке. Детишки угощали ее кусочками хлеба с солью. А вот 5 февраля, в а Агафью, корову охраняли, следили, чтобы она была хорошо заперта в коровнике, никому в этот день ее не показывали, боясь "сглазу". Дело в том, что в этот день "коровья смерть ходит". Кружка молока или простокваши в русских крестьянских семьях всегда была кстати и в завтрак, и в обед, и в ужин. Кроме того, из молока делали масло, сливки и самые разнообразные

кисломолочные продукты.

Репа

Репу по праву можно назвать прародительницей овощных культур, возделываемых на Руси. Когда она там появилась, сказать трудно, но, предполагается, что в период возникновения земледелия. Репу знали еще древние греки, но ценили ее значительно ниже, чем, например, свеклу. И когда в храмах приносили жертвы богу Аполлону, то свеклу несли на серебряном блюде, а репу - на оловянном. Древние персы считали репу пищей рабов, а египтяне кормили ею строителей пирамид. Римляне же преуспели в выращивании огромных плодов репы, иные экземпляры достигали пудового веса. До появления картофеля репа была частым гостем на столах и других европейских народов. Неприхотливость этой культуры позволила ей продвинуться далеко на север Европы. Известно, например, что в прошлом шведские и норвежские крестьяне жертвовали церкви десятую часть урожая репы. Однако ни один народ так не ценил репу, как русские - не случайно она считается исконно русским овощем. До XIX века репа играла на Руси ту же роль, что теперь картофель. Сеяли ее повсеместно, даже на Валааме и Соловецких островах. Участки, на которых производились посевы, называли репищами. О них часто упоминается в исторических хрониках и летописях, купчих грамотах. Репа - очень неприхотливая и урожайная культура. По этому поводу народ даже сложил такую поговорку: "В землю крошки, а из земли лепешки". Репа, обладающая прекрасной способностью к длительному хранению, не покидала стол русского человека практически круглый год. Причем и богатые, и бедные ежедневно включали ее в свое меню. До наших дней дошли пословицы "Проще пареной репы", "Дешевле пареной репы". Зародились они именно в те давние времена, когда репа наряду с хлебом и крупами была основным продуктом питания и стоила довольно дешево. С тех пор как картофель прочно занял господствующее положение на полях России, "зеленая лепешка", как раньше называли репу, постепенно утратила свои позиции. Что очень обидно, ведь репа обладает многими очень полезными свойствами. В ней, например, содержится до 9 процентов сахара. В романе "Кануны" В. Бедов упоминает о деревенском деликатесе - вяленой репе. Наверняка современные дети тоже не отказались бы от этого кушанья, предпочтя его даже конфетам. По вкусу вяленая репа напоминает сухофрукты, но своим специфическим ароматом превосходит многие из них. Именно репа служила основным профилактическим средством, спасавшим крестьянских детей от рахита, заболеваний костей, крови и т. д., поскольку редкий овощ

сравнится с репой (ее листьями) по содержанию кальция. В Англии, например, смесь соков листьев репы, моркови и одуванчиков считается весьма эффективной для укреплениям зубов и всех костных тканей организма. Особенно вкусна репа с копченым и соленым мясом, т. к. соль сильно обезвоживает мясо и вот тут - то сочная репа оказывалась как нельзя более кстати.

В народной медицине отвары из репы применялись как действенное отхаркивающее и мочегонное средство. Считалось также, что они хорошо помогают от кашля при хроническом бронхите. Вот что писал более двухсот лет назад о целительных свойствах репы В. А. Левшин: Корень репы прохладителен, отверзает утробу и довольно питателен. Сок из свежих реп, на терке истертых, выдавленный и подваренный с сахаром, составляет верное средство от цинги во рту; мазание оным опухших и кровоисточающих десен исцеляет их дня в два. От болезней грудных и кашля приготовляют из репы сильно врачующий сок следующим образом: несколько свежих реп надлежит изрезать в ломтики, и в простом, глиняном новом горшке, сделав из лучинок решетку, накласть на оную слой ломтей репных н посыпать мелким сахаром. Сверх сего слоя перегородить еще лучинками, еще накласть ломтей репы, также посыпать сахаром, и сим образом продолжать, пока горшок наполнится. Тогда, наложа крышку, по шву обмазать и поставить в печной вольный дух на ночь. На дне горшка соберется сок, которого должно по половине чайной ложки принимать поутру и в вечер. Сок длинной репы слабит, утишает волнение во внутренностях и животную боль.

Уже одного этого описания достаточно, чтобы понять, каким ценным продуктом мы пренебрегаем.

Капуста

Пожалуй ни один другой овощ не приковывал к себе такого пристального внимания исследователей всех времен и народов, как капуста. Философы и историки, меди и повара оставили нам многочисленные наставления и даже целые монографии о ее магических свойствах. Согласно одному из сказаний, громовержец Юпитер, трудясь над разъяснением двух противоречивых изречений оракула, от страшного перенапряжения обливался потом. Несколько крупных капель скатились с чела отца богов на землю. Вот из этих капель и выросла капуста. История, конечно, незамысловатая, но в ней чувствуется почтительное отношение, которое римляне питали к древнему овощу. Видимо и само слово "капуста" как то связано с этой легендой, так. Как произошло оно от древнего римского "капутум", что в переводе на русский означает "голова". Многие

народы оспаривают друг у друга право называться родиной капусты. С итальянцами и греками, например соревнуются грузины. По мнению профессора Г. Джапаридзе, изучавшего историю происхождения капусты, ее родиной является Колхидская низменность Грузии, поскольку именно в этих местах встречается редкое многообразие сходных с капустой растений, которые называются "кежера". Капуста ценилась за свои высокие гастрономические качества. Ее охотно ели с солониной или ветчиной. Крестьяне Древнего Рима особенно любили капусту с солониной и бобами. Обычно капусту сдабривали оливковым маслом, но в сочетании с жирным свиным мясом она была хороша и без масла. Нежные капустные кочерыжки использовались для приготовления салатов, в которые добавлялось оливковое масло и немного уксуса. Ученик и друг Аристотеля древне - греческий естествоиспытатель и философ, один из первых ботаников древности Теофраст (372 - 287 гг. до н. э.)в знаменитом труде "Исследования о растениях" довольно подробно описал три сорта капусты, которые в те далекие времена возделывали афиняне. Другой древнегреческий философ Хрисипп (280 208/205 гг. до н. э.) так ценил капусту, что посвятил ей целую книгу. В ней он рассматривает влияние капусты на все органы человеческого тела. Древние греки и римляне вообще придавали капусте огромное значение, считая ее лекарством, излечивающим практически все болезни. Так, ей приписывалась способность успокаивать головную боль, вылечивать глухоту, избавлять от бессонницы и различных внутренних заболеваний. Капусту как лекарственное средство исследовали древнегреческий врач Диоскорид древнеримский писатель Катан Старший, врач времен Тиберия и Клавдия - Скрибоний, римский писатель и Ученый Плиний Старший и многие другие.

Не ослабло, а, скорее, усилилось внимание к капусте в средние века. Ученый, философ, врач Ибн Сина (Авиценна) значительно дополнил и во многом пересмотрел представления древних греков и римлян о целебных свойствах капусты. Ей он отвел довольно много места в своей энциклопедии теоретической и клинической медицины "Канон врачебной науки". Одним из первых русских источников, в котором упоминается капуста, можно считать "Изборник" Святослава, датируемый 1073 годом. В более поздней летописи говорится, что смоленский князь Ростислав Мстиславович в 1150 году подарил своему другу Мануилу капустник. Капустником в старые времена называли на Руси огород, где выращивали капусту. Слово это довольно часто встречается в древнерусских литературных источниках. Огороды

с капустой повсеместно окружали русские поселения. Изобилие капусты на Руси удивляло даже видавших виды иностранцев. Так, некий Корнилий де Буин в XIII веке писал: В Московии произрастает обыкновенная белая капуста, которой русские заготавливают большие запасы и которую простолюдины едят по два раза в день.

Известно, что славяне начали возделывать капусту не позднее чем в IX веке. Наиболее достоверной и распространенной считается версия, согласно которой капуста с греко - римскими колонистами, проживавшимся в Крыму и других районах Причерноморья, попала сначала к южным славянским племенам. Вряд ли какая другая кухня мира знает столько блюд, основой которых является капуста. В меню россиян она всегда стояла на одном из первых мест. И сегодня мы съедаем капусты в 7 раз больше, чем, например, американцы. Это ли не подтверждение того, что русские вполне справедливо зачисляют капусту в разряд своих национальных продуктов питания? В настоящее время капустный род насчитывает около 150 разновидностей. Большинство культурных видов происходит из Средиземноморья и Китая. Самые древние из них - лиственные, а также цветная (впервые в России о ней упоминается лишь в 1825 году), кольраби, китайская и пекинская капуста. Все виды капусты (кроме цветной и пекинской) - двухлетние растения. В нашей стране капуста занимает около 30 процентов посевов овощей, и конечно же, львиная доля их приходится на белокочанную капусту. Из других видов наибольшее распространение имеют цветная, краснокочанная капуста и брюссельская.

Квашеная капуста... Кто не пробовал ее! Сегодня, как и сотни лет назад, она занимает важное место в нашем рационе питания. Это прекрасная закуска, отличный гарнир к мясным блюдам, ароматный фарш для пирогов. Квасят капусту во многих странах мира, но мало где она употребляется в таких количествах, как в России. Да и такое разнообразие блюд из квашеной капусты вряд ли где еще встретишь. Возможно, это связано с тем, что в период долгих российских зим именно квашеная капуста наряду с репой составляла основную "зелень" на крестьянском столе. О "потрясающих целебных и оздоровительных качествах" квашеной капусты очень увлекательно и толково написал американский ученый Л. Брегг. Он предполагает, что кислая капуста, поскольку она хорошо сохраняется, была, возможно, одним из первых витаминных продуктов, которые брали с собой моряки в дальние путешествия. Во всяком случае, капитан Джеймс Кук, открывший Гавайские островам приписывает успех этого открытия... кислой капусте, - ежедневная порция ее спасла моряков от цинги. Брегг

также отмечает, что история появления кислой капусты уходит во времена, когда возводилась Великая китайская стена. Без этой легендарной стены, - пишет Брегг, - мы никогда не узнали бы о восхитительных достоинствах кислой капусты... Трудолюбивые невольники, китайские кули, которые строили это чудовищное сооружение, извивающееся змеей на полторы тысячи миль поперек Азии, были выносливыми и сильными благодаря капусте, в качестве добавки к которой они ели рис и соевые бобы. Капуста квасилась с тмином, сельдереем, укропом н можжевельными ягодами, и, о чудо! был рожден чудесный новый вкус, кислый и приятный!.. Несколько тысяч лет спустят несмотря на Великую китайскую стену, Чингисхан разграбил Китай. Его татарские орды переняли кислую капусту и прибавили ее к награбленному, когда шествовали по Азии и Европе, - они оставили после себя руины, разрушения и... кислую капусту.

Славяне еще до того, как узнали капусту, занимались засолкой дикорастущих трав. Капуста же им стала известна как минимум за триста лет до вторжения Чингисхана, поэтому можно предположить, что наши предки задолго до него хорошо владели искусством ее засолки. Да и вряд ли русский народ перенял какое - либо кушанье от захватчиков. Заготовка капусты на зиму в России шла поздней осенью, когда при первых слабых морозах капустные вилки "свертываются круче" и становятся более твердыми. Живописную картину представляла собою русская деревня при за- готовках капусты. По всей деревне слышался стук сечек о корыта. Для рубки капусты в каждом доме имелось особое корыто, которое ни для чего иного не употреблялось. В помещичьих домах корыта были очень длинные, и при рубке капусты за каждым из них ставилось по 10 - 14 женщин. Делались эти корыта из толстых досок, самые лучшие выдалбливались из липового или дубового бревна. Капуста использовалась, как сего- дня сказали бы, по безотходной - технологии. Зеленые части кочерыжек промывали, рубили и скармливали скоту, как и все другие отходы от рубки. Коровы очень охотно едят капусту и при добавке ее в корм дают больше молока. Количество заготовленной рубленой кислой капусты определялось числом ушатов. Ушат и ведро были общепринятыми мерами для кислой капусты, как, кстати, четверти и четверики для хлеба. По своему качеству кислая капуста делилась на серую, полубелую и белую. Серая рубилась из одних верхних зеленых листьев, полубелая - из всего кочана, а белая - только из середочек, то есть из белых, круто свернутых внутренних листьев. Серая капуста у простого народа шла в основном на щи, а полубелая и белая съедалась в постные дни с квасом или с постным маслом. При рубке в серую

капусту клали соль, очищенный репчатый лук, а в белую капусту для запаха - пряности, например тмин. У русских было принято в кадках, чанах с рубленой капустой заквашивать капусту и целыми кочанами, иногда половинками. Но самые лучшие, твердые кочаны запасливые хозяйки оставляли свежими.

Творог

Довольно долгое время творог на Руси называли сыром, а блюда из него - сырными (вспомните знакомые всем сырники). Неизвестно откуда взялось такое название, но оно настолько прочно закрепилось за творогом, что не исчезло даже после появления в России твердых (сычужных) сыров. Творог всегда был одним из самых почитаемых продуктов у славян. Его ели чуть ли не ежедневно. Исходным сырьем для приготовления творога служила обычная простокваша, горшок с которой ставили на несколько часов в не очень жаркую печь. Затем горшок вынимали и сливали его содержимое в полотняный конусообразный мешок. Сыворотку отцеживали, а мешок с творогом клали под пресс. Однако приготовленный таким образом творог не мог долго храниться, а холодильников тогда еще не знали. В период же, когда удой были хорошие, и особенно в посты, творога у крестьян скапливалось довольно много. Чтобы он не пропадал, народ придумал довольно оригинальный способ его консервирования. Готовый (из - под пресса) творог снова помещали на несколько часов в печь, затем под пресс, и так дважды. Когда он становился совершенно сухим, его плотно укладывали в глиняные горшки и заливали сверху топленым маслом. В погребе такой творог мог храниться месяцами, его брали с собой и в дальнюю дорогу. В прошлом веке творогом славился Ростовский уезд Ярославской губернии. Отсюда его возили в Москву. В Рязанской губернии лучшим считался творог из села Дединово. Продавали творог фунтами. При этом чем он был суше, тем дороже стоил.

Яйца

У русских, да и вообще у древних восточнославянских народов яйцо фигурирует почти в каждом весеннем обряде. Так, в первый раз после зимы. (обычно на св. Георгия) выгоняя стадо на выпас, пастухи обязательно брали с собой куриные яйца, надеясь, что их коровы станут такими же круглобокими и дадут хороший приплод. У белорусов подобный же обряд обставлялся по-другому: хозяевам держа в руках икону, хлеб и свечу, обходили скот, а в воротах, через которые его выгоняли, клали яйцо и стелили шубу мехом вверх. На вознесение - его отмечали на сороковой день после пасхи крашеные яйца выносили в поле и подбрасывали вверх. Это делалось для того, чтобы рожь выросла такой же высокой.

Центральное место отводилось яйцу в пасхальных обрядах. Яйца светили в церкви, ими "христосовались", несли на могилы умерших родителей и родственников. Молодежь на святой неделе развлекалась катанием яиц по специально сделанному деревянному лоточку ила с горки. Принято было также *биться* яйцами: чье яйцо треснет, тот и проиграл. Некоторые мальчишки достигали , такой сноровки в этом деле, что за День иногда выигрывали по целой корзине яиц.

В некоторых губерниях крестьяне в первый день пасхи ставили на стол небольшую кадь с зернами пшеницы и зарывали в них красное пасхальное яйцо. Затем этими зернами засевали поле. Обычай окрашивать пасхальные яйца в красный цвет уходит корнями в языческие времена, когда красное яйцо считалось символом солнца, пробуждающего природу после долгой зимы. Светлое же Христово воскресение по времени совпало с языческим весенним праздником. Каких только рисунков не делали на пасхальных яйцах, их еще называли писанками. Существовали самые разные способы их изготовления (обычно занимались этим женщины).

Наиболее распространенным обрядовым блюдом из яиц у славян всегда считалась яичница. Ею кормили молодых на свадьбе, на троицу угощали девушек. Пастухи обязательно готовили яичницу на ужин в первый день выгона скота на пастбище.

Вообще яйца не считали настоящей, серьезной едой. Яйцо скорее воспринималось как баловство, позволительное разве что для малых детей да изнеженных в праздности господ. Уж больно мало оно по своим размерам, да и, как считали крестьяне, ничего путного из яиц невозможно сделать. Кроме того, яйца относились к "скоромной" пище и поэтому в постные дни исключались из меню. Особенно много их скапливалось в великий пост. Может быть, этим и объясняется обычай дарить на пасху раскрашенные яйца родным и знакомым. Довольно долгое время в русской кухне не принято было смешивать яйца с другими продуктами. Однако со временем, главным образом под влиянием французской кухни, ассортимент блюд с использованием яиц расширился. Прежде всего их стали добавлять в тесто для пирогов, блинов, лапши и других мучных изделий, широкое распространение получили омлеты, запеканка с яйцами и т. д. Да и старая испытанная яичница претерпела изменения: облагородилась мясными и овощными добавками, соусами.

В конце XIX века модным, особенно среди певцов - любителей, был так называемый гоголь - моголь. Готовили его из охлажденных желтков куриных яиц, взбитых с сахаром. В эту

смесь еще добавляли ром, херес или мадеру. Считалось, что такое кушанье "очищает" голос перед пением. Недостатка в хрупком "яичном" товаре Россия никогда не испытывала. Издавна на севере и юге страны, в Сибири, в местах птичьих колоний, по весне в огромных количествах собирали птичьи яйца. Правда, уже в те далекие времена понимали, что подобный хищнический промысел ведет к сокращению пернатой дичи. Существовали даже законы, запрещавшие разорять гнезда и забирать из них яйца. Пойманных за этим воровским делом ждал арест на трое суток. Наиболее подходящими для еды считались куриные яйца. Россия была одним из крупнейших в мире поставщиков их на мировой рынок. Так, в 1903 году экспорт этой продукции достигал 2,8 миллиарда штук. Но качество русских яиц не вызывало особого восторга у иностранных покупателей. Причин тому несколько. Кур кормили в основном отбросами. Не был организован и сбор яиц. Он происходил часто случайно. Разносчикам иногда мелкий товар давали яйца, а те возили их по ухабистым российским дорогам и, конечно же, разбалтывали. Качество яиц ухудшалось, и ценились они очень низко. В Москве, например, оптовые торговцы за тысячу яиц первого сорта в конце XIX века платили не более 28 рублей, в Лондоне яйца из России стоили 26 рублей, а за французские отдавали по 35 - 40 рублей. Интересны способы хранения яиц, которые применяли наши предки. Готовя яйца в дальнюю дорогу, их хорошо очищали от грязи и помета, смазывали вазелином и укладывали в ящики с овсом или золой острым концом вниз. При этом следили, чтобы яйца не касались друг друга. Вместо золы и овса иногда использовали соль. Согласно другому способу, яйца обливали известковым молоком, обсушивали и хранили в сухом прохладном месте. Между прочим, так предохраняют яйца от порчи и сегодня, называются они известкованными. Вообще же длительное хранение яиц, особенно где - нибудь в шкафу на кухне, нежелательно. От этого они быстро усыхают и портятся. Если же все - таки приходится хранить яйца без холодильника, то время от времени их нужно переворачивать.

Свекла

Еще за 2000 лет до н. э. ассирийцы, вавилоняне, персы знали свеклу как овощное и лекарственное растение. Культурное возделывание ее началось не позднее чем за 1000 лет до н. э. Одним наиболее древним документом, подтверждающим это, является список растений садов вавилонского царя Меро - дах - Баладана (722-711 гг. до н. э.) где сеть упоминание о листовой свекле. Примерно за 500 лет до н. э., когда в Европе в пищу употреблялись только вершки свеклы, в Азии уже отдавали

предпочтение ее корешкам, которые оказались и сытнее и вкуснее. Вскоре и европейцы стали рассматривать свеклу главным образом как корнеплод. Так, Теофраст в своих "Исследованиях о растениях" пишет, что ...у свеклы корень - толстый и мясистый, на вкус сладок и приятен, почему некоторые едят его и сырым.

На Руси свекла известна примерно с X - XI веков. Сведения о ней встречаются в раисе "Изборнике" Святослава. Предполагается, что свой славный путь по Руси свекла начала из Киевского княжества. Отсюда она проникла на новгородскую, московскую земли, в Польшу и Литву. Повсеместное распространение в России свекла наряду с репой и капустой получила в XIV веке. Об этом свидетельствуют многочисленные записи в приходно расходных книгах монастырей, лавочные книги и другие источники. А в XVII - XVII веках свекла совсем обрусела, россияне считали ее местным растением. Посевы свеклы продвинулись далеко на север - успешно возделывали ее даже жители Холмогор. Большая заслуга по распространению и культивированию столовой свеклы в России принадлежит замечательным русским естествоиспытателям, агрономам - селекционерам Болотову и Грачеву. Подлинным центром выращивания свеклы всегда была Украина. Об этом свидетельствует, в частности, анкетный опрос, проведенный в 1766 году. Да и сама украинская кухня - лучшее подтверждение этому. Ведь как писал Н. Ф. Золотницкий в 1911 году: ...знаменитый малороссийский борщ готовили еще в XVI веке, а нарезанную кружочками свеклу с приправой имбиря подавали за лирами бояр как закуску для аппетита. Во все времена и у разных народов свекла считалась исключительно целебным продуктом. Еще "отец медицины" Гиппократ признал ее полезной для лечения больных и включал в состав десятков лекарственных прописей. О свекле писали Цицерон, Мир Пиал, Вергилий, Плутарх в другие мыслители древности. Серьезные труды о лекарственных ее свойствах оставили Диос корил и Авиценна. Правда, Авиценна, высоко отзываясь о лечебных достоинствах. свеклы, недооценивал ее питательные свойства. Она мало питательна, как и прочие овощи,- писал великий медик средневековья.

Почти все косметологи советуют пить свекольный сок для сохранения свежести кожи лица. Это освежающее действие свеклы было известно с давних времен. Многие красавицы прошлых лет регулярно употребляли в пищу свеклу и ее сок для поддержания стройной фигуры (свекла очищает организм от шлаков), бодрости духа, жизнерадостности. Причем к "услугам" свеклы прибегали не только простые девушки, но и представительницы высшего круга. В 1747 году немецкий химик

А. С. Маргграф обнаружил в клубнеплодах свеклы сахарозу и предложил использовать этот овощ для производства сахара. До этого сахар производили в основном из сахарного тростника и стоил он очень дорого (однако справедливости ради нужно заметить, что еще за сто лет до Маргграфа турки умели варить свекловичный сироп и готовили из него сладости). Предназначение свеклы было определено. Правда, сахарозы, которая содержалась в обычной столовой свекле, оказалось явно недостаточно, чтобы наладить из нее промышленное производство сахара. Нужен был специальный сорт свеклы. Интересно, что катализатором ускоренного выведения сахарной свеклы стала политика. Стремясь подорвать выгодную торговлю Англии тростниковым сахаром из ее заморских колоний. Наполеон установил огромную, в миллион франков, премию тому, кто изобретет способ производства дешевого сахара из свеклы. Сахарная свекла была выведена при жизни Наполеона, но вот технологии производства сахара он так и не дождался. Начиная с XIX века производство свекловичного сахара в Европе стало набирать мощность. В России первое сахарное производство, по утверждению Д. В. Каншина, организовал граф Бобринский, сын Екатерины II и Григория Орлова. Однако развивалось оно довольно медленно, и сахар стоил очень дорого. Даже в начале XX века по стоимости он превосходил мед. Поэтому в питании простого народа России сахар довольно длительное время не играл существенной роли, а использовался скорее как лакомство. А теперь необходимо сказать о листьях свеклы, которые наши предки никогда не рассматривали как ненужные отходы. Ботву свеклы можно есть с раннего лета и до поздней осени: в разных салатах, свекольниках, в виде сырых и вареных приправ к первым и вторым блюдам. Особенно ценной является молодая свекольная ботва, которая появляется довольно рано, когда организм еще испытывает недостаток в зелени.

Мед

Редкая русская народная сказка не оканчивается присловьем: И я там был, мед - пиво пил, по усам текло, а в рот не подало! Что же это за мед такой, который пили да нахваливали наши предки?

Появился этот напиток на славянской земле в незапамятные времена. Как утверждает А. В. Терещенко, его "введение современно первоначальной истории славян". Уже в древних русских литературных источниках мед упоминается как напиток широко известный и почитаемый народом. Вспомним еще раз, что Лаврентьевская летопись сообщает, как в 945 году княгиня Ольга велела древлянам наварить много меда, якобы для того, чтобы справить тризну по убитому ими князю Игорю. Трагическая роль,

которую сыграл мед в коварном спектакле, разыгранном мстительной супругой погибшего князя, свидетельствует о том, что в те времена русичи умели готовить довольно крепкие меды.

Та же летопись рассказывает о грандиозном пире, устроенном в 996 году в честь Ольги князем Владимиром. Князь приказал сварить для вира 300 бочек меда. Кстати, отмечается, что варили мед специальные медовары. Мед был обязательным напитком праздничной трапезы тогдашней знати. В "Житии Феодосия" рассказывается, как Феодосий потчевал в Киево - Печерском монастыре князя Изяслава Ярославича. Он приказал подать князю ужин, но скупой монастырский ключник ответил, что "меду не имам, еже на потребу пити и сущим с ним". Такой ответ не удовлетворил гостеприимного старца, и, помолившись, он приказал ключнику: "Иди и неси, елико ти на потребу князю и сущим с ним, и еще же и братии подай от него, да пиют". Кстати, монастырские меды пользовались особой славой, а сами монастыри были наиболее крупными их производителями. Особенно возросла роль монастырей в производстве медов после того, как в XV веке великий князь Московский Василий III запретил их варить свободно, отдав этот выгодный промысел в руки государства н церкви.

Наиболее крупным производителем "питий", в том числе и меда, долгое время оставался Троице - Сергиевый монастырь (возле Холмогор), Вот как описывает подвалы этого монастыря один из посетивших его иностранцев: В несколько рядов были расставлены бочки огромных размеров, неизмеримой величины, высотою более 2 метров, конусообразной формы, с расширенным основанием. Каждая бочка содержала до 7 т. жидкости. И таких подвалов было много... Все бочки стояли доверху наполненные пивом, медом, вином, квасом и фруктовыми соками. Они словно вросли в землю своей многотонной тяжестью, неподвижные, огромные, сделанные из старинного дуба, окованные железными обручами. Мастерство монастырских медоваров, квасоваров н кулинаров было настолько высоко, что царь Алексей Михайлович неоднократно посылал к ним на выучку своих поваров.

Мед оставался самым любимым напитком русских вплоть до конца XVII века. (В эпоху Петра I меды уходят на второй план, а их место занимают заморские вина и водки.) В значительной мере это связано с тем, что суровый климат страны не позволял активно развивать виноградарство и как следствие виноделие. Однако, безусловно, немаловажную роль играло и отменное качество самих медов, огромное их разнообразие.

Каких только медов не делали наши мудрые предки: мед простой, пресный, красный, белый, боярский... Однако все их по

способу производства разделяли на вареные и ставленные. Вареные меды готовили, как видно из их названия с помощью тепловой обработки, а ставленные - холодным методом. В самом общем приближении технология приготовления вареных медов была таков: медовый сот разводили теплой водой и процеживали сквозь частое сито, чтобы отделить примеси воска. В процеженные мед добавляли хмель (полведра на пуд меда) и варили до тех пор, пока жидкость не уваривалась до половины. После этого ее выливали в медную посуду, охлаждали и бросали в нее ржаной хлеб, намазанной патокой и дрожжами. Когда смесь начинала бродить, ее сливали в бочки. Бочки укупоривали и спускали в ледник, где их выдерживали довольно длительное время.

В домашнем быту очень ценили ставленные меды, которые готовились из меда и свежих ягод: смородинный, вишневый, малиновый, черничный, ежевичный и другие.

Эти меды вызывали неизменный восторг у иностранцев, посещавших Россию. Вот какую запись в своих воспоминаниях о путешествии по земле Московской оставил Олеарий: "Великолепный и очень вкусный мед они варят из малины, ежевики, вишен и др. Малинный мед казался нам приятнее всех других по своему запаху и вкусу. Меня учили варить его следующим образом. Прежде всего спелая малина кладется в бочку, на нее наливают воды и оставляют в таком состоянии день или два, пока вкус и краска не перейдут с малины на воду, затем эту воду сливают с малины и примешивают к ней чистого, или отделенного от воска, пчелиного меду, считая на кувшин пчелиного меду 2, или 3 кувшина воды, смотря по тону, предпочитают ли сладкий или крепкий мед. Затем бросают сюда кусочек пожаренного хлеба, на который намазано нежных и верхних дрожжей, когда начнется брожение, хлеб вынимается, чтобы мед не получил его вкуса, а затем дают бродить еще 4 или 5 дней. Некоторые, желая придать меду вкус и запах пряностей, вешают в бочку завернутые в лоскутах материи гвоздику, кардамон и корицу. Когда мед стоит в теплом месте, то он не перестает бродить даже через 8 дней; поэтому необходимо переставить бочку, после того как мед уже бродил известное время, в холодное место и оттянуть его от дрожжей." Для улучшения вкуса и цвета в мед добавляли свежий ягодный или фруктовый сок. Разбавленный соком мед почти не содержал алкоголя и служил прекрасным витаминным напитком. Хранили готовый мед в ледниках, где он долгое время оставался свежим и крепость его не повышалась. По мере надобности мед из бочек отливали в медную емкую посуду, а из нее уже в небольшие

сосуды для подачи на стол. Крепость медов была разная, в зависимости от назначения напитка. Наряду со слабоалкогольными готовились и довольно крепкие хмельные меды. Однако они не шли ни в какое сравнение с вытеснившей их водкой. Меды были неизмеримо слабее, обладали приятным вкусом, ароматом и массой полезных свойств. Уже давно не варят медов на Руси. А жаль!

Кстати, все знают, что означает выражение "медовый месяц", а вот откуда оно пошло, известно далеко не каждому. В древности существовал обычай, в соответствии с которым для вступающих в брак специально варилась слабоалкогольная медовуха. Молодые пили ее не только на свадебном пиру, но и 30 дней после него. Никаких других более крепких напитков пить не дозволялось. Отсюда и пошло выражение "медовый месяц", жаль, что об этом мудром обычае не знают многие современные молодожены.

Сливочное масло

Многие почему - то считают его сравнительно нестарым продуктом. Между тем это далеко не так. Например, большой авторитет во всем, что связано с молоком, А. И. Ивашура утверждает: В V веке в Ирландии, а в IX веке в Италии и в России сливочное масло было уже широко известным продуктом питания. Норвежцы в VIII веке брали с собой в дальние плавания бочонки с коровьим маслом. В договоре древнего Новгорода с немцами (1270 г.) есть свидетельство о стоимости *горшка масла*. "Акты исторические" указывают, что Печенежский монастырь, пользуясь отсутствием пошлин, скупал масло у крестьян и продавал его в Антверпен и Амстердам...

Издавна в России масло сбивали из сливок, сметаны и цельного молока. Лучшие сорта масла получали из свежих сливок, а так называемое кухонное масло, которое шло главным образом на нужды кухни, - из сметаны или кислого снятого молока. Наиболее распространенным способом приготовления масла было перетапливание сметаны или сливок в русской печи. Отделявшуюся маслянистую массу остуживали и сбивали деревянными мутовками, лопатками, ложками, а зачастую и руками. Готовое масло промывали в холодной воде. Оно обходилось довольно дорого и поэтому повседневно употреблялось в пищу только зажиточными горожанами. Поскольку свежее масло не могло долго храниться, крестьяне перетапливали его в печи, промывали и вновь перетапливали. При перетапливании масло разделялось на два слоя, причем верхний состоял из чистого жира, а нижний содержал воду и нежирные составные части (пахтанье). Растопленный жир сливался и охлаждался до кристаллизации. Таким способом

получали топленое масло многие восточнославянские народы. Россия была одним из крупнейших его экспортеров на мировой рынок. Видимо, по этой причине за топленым маслом во всем мире закрепилось название "русское".

Интересна история создания в России вологодского масла, которое заслуженно считается гордостью отечественного маслоделия. Его появление связано с именем знаменитого русского сыродела И. В. Верещагина, брата художника-баталиста В. В. Верещагина. Будучи на одной из выставок в Париже, Н. В. Верещагин "уловил" очень приятный вкус и аромат выставленного там масла из Нормандии. Масло так понравилось ему, что он там же, в Париже, решил создать такое же. При этом мастер использовал сливки, доведенные почти до кипения. Масло русского сыродела оказалось вкуснее нормандского. Тонкий аромат свежевскипяченного молока и чуть заметный ореховый привкус не позволяет спутать его ни с каким другим.

Человек, не знающий истории маслоделия в России, напрасно будет искать сведения о вологодском масле в отечественной или зарубежной литературе, даже специальной. Дело в том, что сам Верещагин назвал это масло парижским сладким, а французы, и не только они, охотно его импортировавшие из России - петербургским. Вологодским же оно стало именоваться не более 45 - 50 лет назад. К большому сожалению, сегодня вологодское масло можно встретить на прилавках магазинов крайне редко. Однако если вам повезет и вы все же купите этот чудесный продукт, учтите, что хранится оно недолго, не более месяца, а потом теряет специфический ореховый привкус. Издавна в России производили и соленое масло. Сегодня многие относятся к нему пренебрежительно, и напрасно. Кислосливочное масло с добавлением 1,2 - 1,5 процента соли содержит не менее 81 процента молочного жира и очень стойко при хранении. Начало промышленного производства масла в России относится к первой половине XIX столетия. Маслобойная промышленность развивалась очень бурно, и к концу XIX века количество маслодельных заводов достигло 700. Причем русские научились делать качественное масло, и большая часть его экспортировалась. Особенно хорошо маслоделие было поставлено в Сибири, чему немало способствовала Транссибирская железнодорожная магистраль. Уже в 1900 году из Сибири вывезли за границу 1 миллион 783 тысячи пудов масла. В 1913 году на его производство шло 97,4 процента молока, поступавшего на молочные предприятия.

Информация

* Совместимость продуктов

* Пряности
* Пищевые красители
* Сравнительная таблица веса и меры продуктов
* Таблица замены продуктов

Совместимость продуктов

Схема раздельного питания

Белки (Н+) Животные продукты Углеводы (ОН-)

Мясо

Зелень

Хлеб

Рыба

Фрукты

Крупы

Бульоны

Сухофрукты

Картофель

Яйца

Овощи (кроме картофеля)

Сахар

Бобовые

Соки свежие

Чай, компот

Баклажаны

Ягоды

Варенье

Орехи

Арбузы

Мед

Семечки

Дыня и молочные продукты ни с чем не совмещаются

Пряности

АНИС - зонтичное ароматическое растение, широко используется в кулинарии при приготовлении мясных блюд и соусов.

БАДЬЯН - плоды тропического растения, по запаху и вкусу напоминающее анис; применяется для ароматизации мясных блюд.

БАЗИЛИК - однолетнее ароматическое растение с оттенком запаха лимона, гвоздики, мяты, перца. В кулинарии листья базилика используются для соусов, как приправа к маринадам.

БАРБАРИС - красные ягоды кустарника барбариса, кислые на вкус: используются в варке варенья, пасты, джема, при мариновании фруктов, овощей и мяса; подаются к жаренному мясу, птице, дичи.

ВАНИЛЬ - недозревшие плоды тропического растения орхидеи. Снятые плоды (стручки с мелкими очень ароматичными семенами) подвергаются ферментации, сушке, затем помещают в стеклянные колбочки герметически укупоривают для сохранения запаха. Используется ваниль в кондитерском производстве и при приготовлении холодных напитков.

ВАНИЛИН - синтетический порошок, обладающий ванильным запахом.

ГВОЗДИКА - ароматическая пряность из нераспустившихся цветков тропического гвоздичного дерева. Используется в кулинарии и кондитерском производстве.

ГОРЧИЦА - продукт переработки семян белой горчицы при отпресовке ее на масло; оставшийся жмых растирают в порошок. Заливают порошок кипятком, размешивают в густую массу, снова заливают кипятком, чтоб масса была покрыта водой, и выдерживают 12 часов. Затем воду сливают, массу заправляют растительным маслом, солью, уксусом, сахаром, гвоздикой и растирают. Подают горчицу к мясу, рыбе.

ИМБИРЬ - корень ароматического тропического растения; применяется при приготовлении маринадов, при тушении мяса в сочетании с кардамоном и мускатным орехом.

КАПЕРСЫ - нераспустившиеся цветочные почки южного полукустарникового растения. Их засаливают или маринуют, а затем расфасовывают в стеклянные банки. Используют для салатов, солянок, как гарнир к птице и дичи.

КАРДАМОН - пряный плод тропического растения в виде орешка, внутри которого находятся семена, являющиеся основной ценностью кардамона. Они используются в кондитерском производстве для приготовления пряников, коврижек, печенья, булочек, а в кулинарии - при тушении птицы, дичи, для соусов.

КОРИАНДР, или кинза - высушенные семена травы кинза, используются при выпечке хлеба, для маринадов, ароматизации уксуса. Свежая и сушеная кинза широко применяется в грузинской кухне.

КОРИЦА - очищенная и высушенная кора ветвей коричных деревьев; применяется для ароматизации соусов, приготовления маринадов.

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ - высушенный лист вечнозеленого благородного лавра. Обладает высокой ароматичностью и используется для заправки первых и вторых блюд, маринадов; его порошок можно добавлять в паштеты.

ЛИМОННАЯ КИСЛОТА - белый кристаллический порошок, приготовленный из сока лимона. Используется в кондитерском производстве и кулинарии.

МАЙОРАН - которые по вкусу и аромату напоминают перец, мяту. Листья применяют в свежем и сушеном виде в качестве приправы к первым и вторым блюдам из мяса, рыбы, овощей, а также в протертом виде для заправки салатов, мясных и рыбных фаршей; в остальных случаях применяется настой майорана.

МАСЛИНЫ - зрелые плоды оливкового дерева. Их маринуют и используют в качестве закуски, гарнира, в солянки; подают к сельди, рыбе.

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ - очищенные и высушенные орехи тропического мускатного дерева, обладают жгучим вкусом и, ароматом. Используется мускатный орех для заправки блюд из мяса, птицы, дичи, вводится обычно в конце приготовления.

МЯТА - ароматическое растение, произрастающее повсеместно в садах и огородах. Обладает приятным запахом и освежающим вкусом. Используется для ароматизации кваса, прохладительных напитков, печенья, пряников, коврижек; применяется в молдавской, грузинской кухнях, а также в кухнях народов Средней Азии.

ПЕРЕЦ БЕЛЫЙ - высушенные семена вьющегося тропического кустарника, снятые в стадии полной зрелости и освобожденные от черной оболочки. Белый перец обладает слабым ароматом и меньшей жгучестью, чем черный.

ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ - высушенные семена гвоздичного дерева, обладающие сильным пряным ароматом, менее жгучи, чем черный перец. Используется в кулинарии для заправки первых и вторых блюд, соусов, маринадов, при тушении дичи. В блюда кладут 2-3 горошины перед готовностью.

ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ (паприка) - приготовляется из сушеного сладкого мясистого перца красных сортов.

ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ ГОРЬКИЙ - стручки темно- красного цвета очень жгучего вкуса. Используются для перчения первых и вторых блюд, при засолке огурцов и помидоров, приготовлении маринадов.

ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ - высушенные семена вьющегося тропического кустарника, снятые недозрелыми. Обладают сильным запахом и жгучестью, В продажу перец черный поступает целым (горошком) и молотым. Используется для заправки мясных и рыбных блюд.

ТМИН - двухлетнее травянистое растение, обладающее особым ароматом. Основным сырьем являются семена, используемые при засолке овощей, выпечке хлеба. Тмин взаимозаменяем с анисом.

УКРОП И ПЕТРУШКА - пряная огородная зелень, обладающая приятным ароматом; используется для заправки блюд с целью

обогащения витаминами, ароматизации, при засолке овощей и консервировании. Корень петрушки применяется в кулинарии в вареном и пассированном видах.

ШАФРАН - ароматные высушенные рыльца цветов шафрана. Применяется как ароматическое и красящее вещество при приготовлении блюд восточной кухни, при фаршировке рыбы, замесе теста, в супы, придавая им желтый цвет и особый аромат. Употребляют шафран в качестве настойки и вводят в супы и другие блюда понемногу в конце приготовления пищи.

ЭСТРАГОН (Тархун) - растет повсеместно; в кулинарии используется для ароматизации уксуса, соусов, первых и вторых блюд, при засолке помидоров, огурцов.

Пищевые красители

Белая краска получается от сахарной пудры, помады, молока, сливок, сметаны, белых кремов.

Желтая краска получается от шафрана, разведенного в теплой воде, водке или спирте. Шафран представляет собой высушенные рыльца многолетнего растения шафрана, обладающего очень приятным ароматом. Окраска шафрана желтая. Перед употреблением его подсушивают при невысокой температуре, измельчают, заливают кипяченой охлажденной водой и через 24 часа процеживают сквозь марлю. Шафран используется при приготовлении дрожжевого теста, кексов, печения, пирожного. Так же от лимонной цедры. Цедру лимона используют так же, как цедру апельсина. Цедру снимают с апельсина ножом или частой теркой, не захватывая при этом белую горькую корочку. Для ароматизации желе, кремов, сиропов для промочи или помад из цедры выжимают через марлю сок, а выжимки используют для ароматизации теста и фруктовых начинок. Можно натирать чистый сухой апельсин куском пиленого сахара, затем этот сахар растворить в воде или сохранить в плотно закрытых баночках. Цедру сохраняют так же в спирте или в смеси с сахарным песком, или сахарной пудрой. Смесь должна быть густой, при употреблении ее растворяют в воде.

Зеленая краска получается смешивая желтую краску с синей. Отжимая от шпината зеленый сок, а так же пропуская шпинат через мясорубку, добавляя такое же количество воды, доводя почти до кипения и протирая шпинат сквозь частое сито.

Коричневая краска получается из крепкого кофейного настоя или жженки, представляющей собой пережженный сахар. Жженку приготовляют следующим образом. насыпают на сковороду одну столовую ложку сахарного песка и помешивая нагревают на большом огне, пока сахар не сделается темно - коричневым и

будет выделять дым продолжая мешать постепенно добавляйте половину стакана горячей воды и мешают до растворения комков получившийся клейкий темно - коричневый раствор процеживают через марлю или цедилку и хранят в бутылке. Мешать нужно осторожно длинной лопаточкой или палкой во избежании разбрызгивания горячего жженого сахара. При недостаточном прожигании сахара окраска будет слабой, а сахар пережженный свернется в твердый комок и жженки получится мало.

Красная и розовая краски получается при добавлении соков малины, клубники, клюквы, кизила, брусники, смородины, вишни, красных сиропов, варенья, вина, краснокочанной капусты или свеклы, которые мелко нарезаются, заливаются таким же количеством подкисленной воды, доводят почти до кипения и отцеживают. Кармина, который растворяют нашатырным спиртом и после добавления воды варят до исчезновения запаха спирта, ароматно растворяемого в воде.

Оранжевая краска получается из смеси красной и желтой краски, а также сока апельсиновой или мандариновой цедры.

Синяя краска получается от красителя индиго-кармина, представляющего собой синевато-черную пасту, которая, растворяясь в воде, образует раствор чистого синего цвета.

Фисташковая краска получается при смешивании желтой краски с небольшим количеством синей.

Шоколадная краска получается при добавлении шоколада или порошка какао, а также при смешивании жженого сахара с красной краской.

Сравнительная таблица веса и меры продуктов (в граммах)

В В

Наименование продуктов В чайном граненом столовой В чайной ложке

стакане

стакане ложке

Вода 250 200 18 5 Арахис очищенный 175 140 25 8 Варенье 330 270 50 17 Вишня свежая 190 150 30 * Желатин в порошке * * 15 5 Изюм 190 155 25 7 Порошок какао * * 25 9 Кислота лимонная (кр.) * * 25 8 Клубника свежая 150 120 25 * Корица молотая * * 20 8 Кофе молотый * * 20 7 Крупа гречневая 210 165 25 7 Кукурузная мука 160 130 30 10 Ликер * * 20 7 Мак * 135 18 5 Малина свежая 140 110 20 * Маргарин растопленный 230 180 15 4 Масло животное растопленное 240 185 17 5 Миндаль (ядро) 160 130 30 10 Молоко сгущенное * * 30 12 Молоко сухое 120 100 20 5 Молоко цельное 255 204 18 5 Мука картофельная 180 150 30 10 Мука пшеничная (1с.) 160 130 30 10 Орех фундук (ядро) 170 130 30 10 Перец молотый * * * 5 Пюре земляничное и др. 350 290 50

17 Саго 180 160 20 6 Рис 240 180 30 10 Сахар пиленый 200 140 * * Сахарный песок 230 180 25 10 Сахарная пудра 180 140 25 10 Сливки 250 200 14 5 Сметана 250 210 25 10 Сода питьевая * * 28 12 Уксус * * 15 5 Соль * * 30 10 Хлопья кукурузные 50 40 7 2 Хлопья овсяные 100 80 14 4 Хлопья пшеничные 60 50 9 2 Черная смородина 180 130 30 * Яичный порошок 100 80 25 10

Таблица замены продуктов

Наименования заменяемых продуктов КоличествоНаименование заменителей Количество Мука соевая 1 кг. Пшеничная мука 1 кг. Масло сливочное 1 кг. Масло топленое 850 г. Масло сливочное 1 гк. Масло соленое 1 кг. Молоко 1 л. Молоко сухое 100 г.

Молоко 1 л. Молоко сгущенное без 0,4 л.

сахара

Молоко 1 л. Молоко сгущенное с 0,4 л.

сахаром Яйца (вес со скорлупой) 50 г. Меланж 45 г. Агар - агар 100 г. Желатин 250 г. Лимон 1 шт. Лимонная кислота 6 - 10 г. Ванилин 1 г. Ванильная эсенция 15 г. Ванилин 1 г. Ваниль 10 г. Патока 1 кг. Сахар 750 г. Ром 100 г. Коньяк 100 г. Ром 100 г. Ромовая эссенция 10 - 15 г.

Консервирование

Посуда и инвентарь для домашнего консервирования * Подготовка плодов и овощей

* Особенности консервирования овощей

Посуда и инвентарь для домашнего консервирования

Консервировать продукты можно в любой таре. Однако консервы высокого качества можно получить лишь при условии, что все сделано правильно: особенно важно, чтобы банки были герметически укупорены и простерилизованы. В домашних условиях для консервирования используют, как правило, стеклянные банки со стеклянной крышкой, резиновым кольцом-прокладкой и хомутиком. Наряду с преимуществами у этой тары есть такой недостаток, как недолговечность резиновой прокладки, а отсюда и невозможность пользоваться недолговечность резиновой прокладки, а отсюда и невозможность пользоваться ею в дальнейшем. Более удобны стеклянные консервные банки с жестяными крышками и резиновыми кольцами - вкладышами, правда, крышку можно использовать только один раз. Для укупорки банок жестяными крышками необходима ручная закаточная машинка. Мелкие плоды, ягоды, а также соки, пюреобразные и гомогенизированные продукты можно законсервировать в бутылках из-под молока и в обычных узкогорлых. Особенно удобно консервировать в банках из Венгрии, Польши, Болгарии, Югославии и Финляндии. Банки с

консервами из этих стран вместимостью 900, 400, 350, 200 г. герметически закрываются металлическими крышками, а потому весьма удобны для домашнего консервирования, причем на многие годы. Значительно упрощается при этом сам процесс консервирования: одно движение руки - и банка герметически укупорена. Пластмассовые (полиэтиленовые) крышки использовать для домашнего консервирования не рекомендуется, так как они не обеспечивают герметичности и поэтому ненадежны. Правда, такие крышки вполне годятся для укупорки банок с вареньем, джемом, повидлом, поскольку концентрация сахара в этих изделиях достаточно высокая, а содержание влаги - невелико. Кроме указанной посуды, при консервировании вам понадобится большая вместительная алюминиевая или эмалированная кастрюля для бланширования плодов и овощей, кастрюля с крышкой для стерилизации консервов, в которую можно одновременно поместить 4 - 5 литровых банок, а также ножи, шумовки, дуршлаг, решето или металлическое сито, ложки из нержавеющей стали. Для отмеривания и взвешивания нужно иметь под рукой весы, мерные цилиндры или мензурки. Обязательное условие для получения качественных консервов - тщательная подготовка посуды. Банки и крышки нужно промыть теплым раствором пищевой соды из расчета 1 чайная ложка соды на 1 л воды, затем ошпарить и просушить; жестяные крышки непременно прокипятить. Вот как консервируют продукты в стеклянных банках со стеклянными крышками. Подготовленные банки заполняют плодами или ягодами, заливают маринадом или сиропом, закрывают крышкой с резиновой прокладкой, надевают зажим и помещают в кастрюлю с водой для стерилизации так, чтобы банки были полностью покрыты водой. На дно кастрюли нужно положить холщовую салфетку, или кусок ткани, или, скажем, деревянный решетчатый кружок по размеру кастрюли. Эти предосторожности необходимы для того, чтобы банки не лопнули во время стерилизации. Время стерилизации нужно отсчитывать с момента закипания воды в кастрюле, причем пользоваться для этого удобнее песочными часами. Для ускорения процесса консервирования (доведения воды до кипения) рекомендуется заполнять банки горячими продуктами и пользоваться горячей заливкой, банки помещать в кастрюлю с подогретой водой, причем температура банки с содержимым должна быть близка к температуре воды: при большой разнице температур банка при погружении в воду может лопнуть. Консервировать продукты в стеклянных банках с жестяными крышками несколько сложнее: требуются, во-первых, закаточная машинка, во-вторых, определенный навык и, в-третьих, некоторые

усилия. Итак, подготовленные банки заполняют до плечиков продуктом, заливают сиропом, рассолом или маринадом, закрывают стерильной крышкой, погружают в кастрюлю с водой и стерилизуют в течение определенного времени (в зависимости от продукта), после чего осторожно вынимают банку из кастрюли, ставят ее на стол и немедленно закатывают с помощью машинки.

Варенье

* Приготовление варенья
* Варенье из клубники
* Варенье из черешен
* Варенье из вишен
* Варенье из лепестков розы

* Варенье из малины
* Варенье из спелого инжира

Приготовление варенья

Варенье обычно варят из различных плодов и ягод, которые должны быть совершенно свежими, крепкими и спелыми, но не перезревшими. Его обычно варят в мелкой, но широкой посуде достаточно больших размеров. В недостаточно большой посуде варенье может выкипеть, если же размеры посуды больше необходимых, то сироп, разлившись по поверхности дна, быстро загустеет и фрукты останутся недоваренными. При варке варенья следует помнить, что чем скорее оно свариться, тем его цвет будет более светлым и лучше сохранится аромат фруктов. Вот почему рекомендуется варить варенье в количестве не больше 2 кг. Варенье нельзя варить на сильном огне с целью ускорить испарение и сгущение. Пену, образующуюся во время варки, необходимо снимать шумовкой. Особенно внимательно нужно удалить пену с готового варенья, снятого с огня. Сахар, выкристаллизовавшийся на стенках посуды, необходимо удалить ложкой или мокрой тряпкой. Чтобы варенье не засахарилось, нужно за несколько минут до снятия с огня добавить на каждый килограмм сахара по одной чайной ложке измельченной винной кислоты. Варенье можно считать готовым, когда капля сиропа, налитая на блюдечко не расплывается, а сохраняет свою форму. Посуда, в которую будет перелито варенье, должна быть чистой и совершенно сухой. Стеклянные банки следует слегка прогреть и поставить на сложенное в несколько раз полотенце, чтобы они не полопались при вливании горячего варенья. Хранить варенье следует в банках вместимостью 1/2 - 1 кг. в сухом прохладном месте.

Варенье из клубники

1 кг. крепких, не перезревших ягод, 2 кг. сахара, 1 стакан воды, 1 полная чайная ложка винной кислоты.

Клубнику перебрать, внимательно удалить плодоножки, промыть, положить в фарфоровую или эмалированную посуду, засыпать сахаром и выдержать 1 ночь. На другой день влить воду и варить на сильном огне, непрерывно снимая пену. Перед снятием с огня добавить винную кислоту и проварить еще 3 - 4 минуты.

Варенье из черешен

1 кг. черешен, 1 кг. сахара, 3 стакана воды, 1 чайная ложка винной кислоты.

Промыть ягоды, удалить плодоножки и косточки. Засыпать черешню в густой, предварительно подготовленный сироп из сахара и воды. Выдержать в стороне от плиты около 10 минут,

затем варить на сильном огне, периодически снимая пену. Варить до необходимой густоты сиропа. За 3 - 4 минуты до окончания варки добавить винную кислоту.

Варенье из вишен

1 1/2 кг. вишен, 2 кг. сахара, 3 - 3 1/2 стакана воды, 1/2 чайной ложки винной кислоты.

Промыть вишни, удалить косточки. Сварить густой сироп из сахара и воды, затем отодвинуть от огня. В сироп засыпать вишни, выдержать 1 - 2 часа, а затем варить на сильном огне, снимая периодически пенку. Варить до необходимой густоты сиропа, за 3 - 4 минуты до снятия с огня добавить винную кислоту. Снять с огня и, встряхивая посуду внимательно удалить пену. Выдержать варенье 3 - 4 часа, чтобы фрукты пропитались сиропом, затем разложить в банки.

Варенье из лепестков розы

Для этого варенья используют очень ароматную красную масличную розу.

200 г. лепестков, 1 кг. сахара, 2 стакана воды, 1 чайная ложка винной кислоты.

Снять лепестки с цветка, удалить тычинки, затем ножницами обрезать белую твердую часть. В жидкий сироп, приготовленный из сахара и воды, опустить лепестки. Варенье варить на сильном огне до готовности сиропа. После этого добавить винную кислоту и варить еще 2 - 3 минуты. Таким же способом при таком же весовом соотношении можно сварить варенье из лепестков белой лилии, акации, фиалки.

Варенье из малины

Ягоды малины очень нежные, легко мнутся и портятся, поэтому варенье из них рекомендуется варить в день сбора.

1 кг. спелой, но крепкой малины, 2 кг сахара, 2 чайные ложки винной кислоты.

Малину перебрать и удалить листики. Если ягоды чистые, собранные в лесу или на садовом участке, то можно ее не мыть. Ягоду приобретенную в магазине или на рынке, лучше промыть в дуршлаге, опустив его в чистую холодную воду. Сварить густой сироп из сахара и воды, слегка охладить и засыпать в него малину. Выдержать около 1/2 затем варить до тех пор, пока капля сиропа, налитая на холодное блюдечко, не перестанет расплываться. Добавить винную кислоту и проварить варенье еще 2 - 3 минуты. Снять с огня и встряхнуть посуду с вареньем, чтобы пена и семечки всплыли на поверхность. Удалить их шумовкой. Выдержать варенье 3 - 4 часа, затем переложить в банки.

Варенье из спелого инжира

1 кг сахара, 30 штук инжира.

Очистить инжир от кожицы и опустить его в известковую воду на 1/2 - 1 час. Затем хорошо промыть, отцедить воду и засыпать в сгущенный сироп. За 2 - 3 минуты до снятия с огня добавить 1 чайную ложку винной кислоты. Так как сироп этого варенья, остывая, становится более жидким, необходимо вторично проварить варенье до необходимой густоты.

Джемы

* Приготовление джемов
* Джем из клубники и черешен
* Джем из зеленого инжира
* Джем из груш

Приготовление джемов

Джемы, как и варенье, приготавливают от свежих, спелых, целых или нарезанных плодов. Разница между ними состоит в том, что сироп варенья должен быть светлым и прозрачным, а плоды сохранить свою целость, в то время как сироп джема может быть желированным, а фрукты до известной степени разварившимися. Поэтому джем можно варить сразу в большом количестве. Его варят, как и варенье, в широкой посуде (тазах) на сильном огне. Более крупные плоды режут кусочками, чтобы они легче пропитались сиропом. Обычно джем варят из фруктов, содержащих пектин, который вызывает желирование. Если для приготовления джема используют фрукты, не содержащие пектина, в него обычно добавляют богатый пектином яблочный или айвовый сок. Винную кислоту добавляют за 3 - 4 минуты до снятия джема с огня. В джем из более кислых фруктов достаточно положить 1/2 чайной ложки винной кислоты на 1 кг фруктов, а при употреблении других фруктов - 1 чайную ложку. Готовность джема определяют так же, как и готовность варенья, налив каплю сиропа на фарфоровое блюдечко. Готовый джем перекладывают горячим в хорошо высушенные прогретые стеклянные банки. Хранить его следует в сухом и прохладном месте.

Джем из клубники и черешен

3 кг. клубники, 3 кг. черешен (ягоды должны быть спелые и крепкие), 1 1/2 кг. сахара.

Ягоды перебрать, у клубники удалить чашелистики, а у черешен - косточки и плодоножки и варить, не добавляя воды. Доведя массу до сгущения, добавить сахар. Варить джем, мешая деревянной ложкой или лопаткой, до тех пор, пока при помешивании будет оставаться просвет на дне посуды. Готовый джем переложить горячим в хорошо высушенные н прогретые банки. Держать их 1 - 2 дня открытыми, чтобы на поверхности образовалась защитная пленка, после чего закупорить и хранить в сухом и прохладном месте.

Джем из зеленого инжира

1/2 кг. зеленого инжира, 1 кг сахара, 2 1/2 стакана воды, 1 чайную ложку винной кислоты.

Обмыть инжир и проварить по 10 минут, меняя 3 - 4 раза воду, обливая после каждой варки холодной водой. Нарезать плоды на четыре части. Сварить густой сироп из сахара и воды, снять с огня, засыпать в него инжир и выдержать известное время, чтобы ягоды хорошо пропитались сиропом. Затем варить до необходимой густоты (как варенье из инжира), добавить 1 чайную ложку винной кислоты и варить еще 3 - 4 минуты. Снять джем с огня, немного охладить и переложить в стеклянные банки. На другой день, когда на поверхности джема образуется пленка, закрыть банки кружками из пергаментной бумаги, обвязать и поставить в сухое и прохладное место.

Джем из груш

3 кг груш, 1 1/2 кг сахара, 2 1/2 стакана воды, 2 чайных ложки винной кислоты.

Обмыть груши и разрезать каждую из них на 4 части. Удалить сердцевину и семена и засыпать сахаром. Выдержать с сахаром одну ночь, на другой день влить воду и варить на умеренном огне, добавив 3 - 4 штуки гвоздики и несколько кусочков корицы. Когда сироп приобретет густоту сиропа варенья, добавить винную кислоту. Проварить джем еще 2 - 3 минуты, снять с огня и в горячем виде переложить в хорошо высушенные стеклянные банки.

Джемы

* Приготовление джемов
* Джем из клубники и черешен
* Джем из зеленого инжира
* Джем из груш

Приготовление джемов

Джемы, как и варенье, приготавливают от свежих, спелых, целых или нарезанных плодов. Разница между ними состоит в том, что сироп варенья должен быть светлым и прозрачным, а плоды сохранить свою целость, в то время как сироп джема может быть желированным, а фрукты до известной степени разварившимися. Поэтому джем можно варить сразу в большом количестве. Его варят, как и варенье, в широкой посуде (тазах) на сильном огне. Более крупные плоды режут кусочками, чтобы они легче пропитались сиропом. Обычно джем варят из фруктов, содержащих пектин, который вызывает желирование. Если для приготовления джема используют фрукты, не содержащие пектина, в него обычно добавляют богатый пектином яблочный или айвовый сок. Винную кислоту добавляют за 3 - 4 минуты до

снятия джема с огня. В джем из более кислых фруктов достаточно положить 1/2 чайной ложки винной кислоты на 1 кг фруктов, а при употреблении других фруктов - 1 чайную ложку. Готовность джема определяют так же, как и готовность варенья, налив каплю сиропа на фарфоровое блюдечко. Готовый джем перекладывают горячим в хорошо высушенные прогретые стеклянные банки. Хранить его следует в сухом и прохладном месте.

Джем из клубники и черешен

3 кг. клубники, 3 кг. черешен (ягоды должны быть спелые и крепкие), 1 1/2 кг. сахара.

Ягоды перебрать, у клубники удалить чашелистики, а у черешен - косточки и плодоножки и варить, не добавляя воды. Доведя массу до сгущения, добавить сахар. Варить джем, мешая деревянной ложкой или лопаткой, до тех пор, пока при помешивании будет оставаться просвет на дне посуды. Готовый джем переложить горячим в хорошо высушенные н прогретые банки. Держать их 1 - 2 дня открытыми, чтобы на поверхности образовалась защитная пленка, после чего закупорить и хранить в сухом и прохладном месте.

Джем из зеленого инжира

1/2 кг. зеленого инжира, 1 кг сахара, 2 1/2 стакана воды, 1 чайную ложку винной кислоты.

Обмыть инжир и проварить по 10 минут, меняя 3 - 4 раза воду, обливая после каждой варки холодной водой. Нарезать плоды на четыре части. Сварить густой сироп из сахара и воды, снять с огня, засыпать в него инжир и выдержать известное время, чтобы ягоды хорошо пропитались сиропом. Затем варить до необходимой густоты (как варенье из инжира), добавить 1 чайную ложку винной кислоты и варить еще 3 - 4 минуты. Снять джем с огня, немного охладить и переложить в стеклянные банки. На другой день, когда на поверхности джема образуется пленка, закрыть банки кружками из пергаментной бумаги, обвязать и поставить в сухое и прохладное место.

Джем из груш

3 кг груш, 1 1/2 кг сахара, 2 1/2 стакана воды, 2 чайных ложки винной кислоты.

Обмыть груши и разрезать каждую из них на 4 части. Удалить сердцевину и семена и засыпать сахаром. Выдержать с сахаром одну ночь, на другой день влить воду и варить на умеренном огне, добавив 3 - 4 штуки гвоздики и несколько кусочков корицы. Когда сироп приобретет густоту сиропа варенья, добавить винную кислоту. Проварить джем еще 2 - 3 минуты, снять с огня и в горячем виде переложить в хорошо высушенные стеклянные банки.

Повидло

* Приготовление повидла
* Клубничное повидло особое
* Повидло из клубники и черешен
* Повидло из абрикосов
* Повидло из персиков особое
* Повидло из малины

Приготовление повидла

Для приготовления повидла используют спелые, даже перезревшие фрукты, удаляя предварительно загнившие или поврежденные части. Повидло варят, как и варенье, в широкой посуде (медных тазах), чтобы облегчить испарение воды и сгущение фруктового пюре. Сахар добавляют к концу варки, так как жидкое пюре выпаривается быстрее; таким образом сокращается срок варки и повидло получается светлее и лучше по вкусу и аромату. Содержание сахара в готовом повидле не должно быть ниже 60%. Повидло, приготовленное с недостаточным количеством сахара, быстро подвергается порче. При варке повидла его следует непрерывно размешивать деревянной лопаткой. Повидло готово, когда при помешивании лопатка начинает оставлять за собой неисчезающую сразу борозду. Готовое повидло разливают горячим в хорошо высушенные и прогретые стеклянные банки и оставляют его открытым (по возможности на солнце) для образования защитной пленки. Хранить его следует в сухом и прохладном помещении.

Клубничное повидло особое

Промытую и перебранную клубнику варить в эмалированной кастрюле без добавления воды до мягкости. Снять с огня, слегка охладить и протереть через частое сито для удаления семян. Взвесить полученную пюре - образную массу и на 1 кг пюре добавить 400 г. сахара. Варить повидло до необходимой густоты, снять с огня и горячим разлить в стеклянные банки.

Повидло из клубники и черешен

Промыть 3 кг. черешен и удалить плодоножки. Сварить их в целом виде в небольшом количестве воды, затем протереть через сито. Перебрать 3 кг. клубники и припустить без добавления воды, потом протереть через частое сито. Полученное из черешен и клубники пюре поставить на огонь и варить около 1/2 часа, после чего добавить 2 кг сахара. Варить повидло до необходимой густоты, снять с огня и в горячем виде разлить в стеклянные банки.

Повидло из абрикосов

Отобрать 5 кг. спелых абрикосов. Опустить абрикосы в кипяток, уложив по 20 - 30 штук в дуршлаг. После этого с них

легко снять кожицу. Разделить абрикосы на половинки и удалить косточки, затем размять или пропустить через мясорубку. Полученное пюре варить в широкой мелкой посуде, до сгущения. Затем добавить сахар - 1 1/2*2 кг. и варить до необходимой густоты при непрерывном помешивании.

Повидло из персиков особое

Отобрать 5 кг. персиков, обтереть каждый персик салфеткой, опустить на 1 - 2 минуты в кипяток, после чего немедленно охладить в холодной воде и снять кожицу. Удалить косточки, а мякоть размять или пропустить через мясорубку. Полученное пюре варить в мелкой посуде 1/2 часа. Прибавить 1/2 кг сахара, затем варить повидло, непрерывно размешивая, до необходимой густоты. За десять минут до снятия с огня добавить сок 1 лимона и 15 - 20 ядер персиковых косточек, предварительно очищенных от кожицы и мелко истолченных.

Повидло из малины

Перебрать 2 кг. малины и припустить с 1 - 2 кофейными чашками воды до мягкости, после чего протереть через сито для удаления семечек. В полученное пюре добавить 1 кг сахара. Варить повидло до необходимой густоты. Для проверки готовности налить каплю на холодное блюдце; если капля не расплывется, то повидло готово.

Консервирование овощей

* Томаты консервированные
* Томаты очищенные в собственном соку
* Сладкий перец (стручковый) консервированный
* Салат из перца

Томаты консервированные

В подготовленные литровые банки положить зелень * лист и черешки сельдерея, нарезанные на кусочки дольки чеснока, вымытые зрелые красные томаты, залить горячим профильтрованным рассолом из расчета 1 столовая ложка соли на 1 литр воды, прикрыть стерильной крышкой, поставить в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать на огне 5 - 7 минут от начала закипания воды в кастрюле, затем вынуть банки, закатать и поставить вверх дном на несколько часов.

Томаты очищенные в собственном соку

Для консервирования лучше отсортировать томаты по размеру и форме круглые, грушевидные, сливовидные. Кроме того, нужно отобрать томаты зрелые, плотные и крепкие. Тщательно вымыть их, уложить в дуршлаг, опустить на 1 - 2 минуты в кастрюлю с горячей водой, имеющей температуру 95 - 98оС, затем вынуть из горячей воды и погрузить также на 1 - 2 минуты в холодную, после чего кожица у томатов легко снимется.

Очищенные томаты нужно плотно уложить в подготовленные емкости, залить горячим томатным соком, а точнее массой (для этого протереть через сито свежие зрелые томаты), после чего прикрыть банки стерильными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать в кипящей воде 35 - 40 мин. Банки закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть.

Сладкий перец (стручковый) консервированный

Первый способ: 1 чайная ложка сахара, 1/3 чайной ложки лимонной кислоты, 1 бутон гвоздики, 1 - 2 горошины душистого перца, несколько горошин черного перца, листья и черешки сельдерея.

Вымытый крупный мясистый сладкий перец очистить от плодоножки, удалить перепонки, зерна, хорошо промыть, положить в дуршлаг, опустить на 1 минуту в горячую воду, вынуть, дать воде стечь. Затем уложить стручки в литровые банки, добавить в каждую банку все компоненты, указанные в рецептуре, залить кипящим рассолом из расчета 1 столовая ложка соли на 1 литр воды так, чтобы образовался выпуклый мениск, закрыть стерильной крышкой и быстро закатать, не стерилизуя.

Второй способ: На 1 банку: 1 - 2 головки чеснока, 1 чайная ложка сахара,1/3 чайной ложки лимонной кислоты.

Вымытый мясистый перец очистить от плодоножки, удалить перепонки, зерна, промыть, нашинковать кольцами, уложить в литровые банки, пересыпав очищенными дольками чеснока, залить горячим рассолом из расчета 1 столовая ложка соли на 1 литр воды так, чтобы сверху можно было налить 1 - 2 столовые ложки растительного масла, закрыть стерильной крышкой, закатать, поставить в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать 7 - 10 мин, вынуть, перевернуть банки вверх дном, дать остыть.

Салат из перца

5 кг. перца, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан воды, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка соли.

Все указанные компоненты, кроме перца, положить в большую кастрюлю, перемешать, поставить на огонь и довести до кипения. Зеленый и красный перец промыть, очистить от плодоножек, удалить перепонки, зерна, промыть, нашинковать кольцами, засыпать в кастрюлю, 30 минут проварить, периодически помешивая. Затем быстро разложить в подготовленные банки, закрыть стерильными крышками, закатать.

Заготовка грибов

* Сушка грибов
* Соление грибов
* Маринование грибов

Сушка грибов

Для сушки необходимо отобрать свежие, молодые, крепкие, неповрежденные, недряблые грибы. Более всего подходят для этой цели белые грибы боровики. Эти грибы и после сушки и тепловой обработки сохраняют белый цвет, за что и получили свое название в отличие от черных - подберезовиков, подосиновиков, моховиков, которые после сушки и варки чернеют. Грибы, предназначенные для сушки, нужно тщательно осмотреть, очистить от хвои, листьев, песка, протереть влажной салфеткой, но только не мыть, так как грибы легко впитывают воду и медленно высыхают, ножку срезать, крупные грибы разрезать на части, нанизать на шпагат, суровую нитку, тонкую нержавеющую проволоку или на тонкие деревянные прутики. Грибы можно сушить на солнце (воздушно - солнечная сушка), в русской печи, духовке, в сушилках и даже у костра, используя для этого специальные приспособления. При сушке на воздухе грибы, нанизанные на шпагат или проволоку, подвешивают в хорошо проветриваемом месте - под навесом, на веранде, на чердаке. В русской печи или духовке лучше сушить грибы, предварительно подвяленные, иначе они спекутся, запарятся. Русскую печь нужно соответствующим образом подготовить: истопить, выгрести жар и золу и на горячий под бросить горсть муки или полоску бумаги: если мука сразу побуреет, а бумага обуглится, значит, печь нужно немного охладить. Затем поставить в печь решета, лотки, противни, застланные бумагой с размещенными на ней в один ряд грибами. Очень важно уберечь грибы от подгорания. В духовке грибы обычно сушат на противнях, или металлических листах, или нанизанными на металлические прутики, как на шампуры. Высушенные грибы можно хранить в холщовых мешках или стеклянных банках с крышками в прохладном помещении.

Соление грибов

Для соления можно использовать пластинчатые грибы - рыжики, волнушки, свинушки, грузди, сыроежки, лисички, валуи, опята и другие. Надо заметить, что при солении хорошо использовать разные грибы, а не одного вида: тогда вкус и аромат их становятся полнее. Существуют два способа соления грибов - холодный и горячий. При холодном способе засола перебранные грибы нужно вымачивать 2 - 3 дня в холодной воде, многократно меняя ее для удаления млечного сока. В это время грибы необходимо хранить только в холодном помещении, так как в тепле они могут забродить и закиснуть. Вымоченные грибы уложить до краев в подготовленную посуду (эмалированную кастрюлю, бочку) ножками вверх, пересыпать солью из расчета 3 - 4% к массе грибов, т.е. на 10 кг. грибов 300 - 400 г. соли.

Пряности и приправы: чеснок, перец, укроп, лист хрена, лист черной смородины, лавровый лист, душистый перец, гвоздику и др. положить на дно бочки, сверху, а также переложить ими грибы в середине. Надо помнить, что в рыжики добавлять пряности не принято. Сверху нужно положить деревянный кружок и груз. По мере оседания грибов в бочке можно укладывать новую их порцию, пересыпая их солью, и так до заполнения емкости. После этого грибы нужно вынести в холодное место. При таком засоле рыжики готовы к употреблению через 10 - 12 дней, грузди - через 30 - 40 дней, валуи - через 1,5 - 2 месяца. При горячем способе засола перебранные и вымытые грибы сначала нужно бланшировать, затем откинуть на решето, чтобы стекла вода, после чего уложить в посуду, подготовленную для засола, добавить пряности и пересыпать солью.

Маринование грибов

Маринуют обычно белые грибы, подосиновики, подберезовики, моховики, маслята, лисички, опята и другие.

Первый способ: На 10 кг. свежих грибов: 1,5 литр воды, 400 г. поваренной соли, 3 г. лимонной или виннокаменной кислоты, лавровый лист, корица, гвоздика, душистый перец и другие пряности, 100 мл. пищевой уксусной эссенции.

Для маринования грибы нужно перебрать, отсортировать по видам и размерам, отрезать ножки, у маслят снять кожицу, тщательно промыть, несколько раз меняя воду. В эмалированную кастрюлю высыпать свежие грибы, добавить воду, соль, лимонную или виннокаменную кислоту, пряности. Варить грибы, периодически снимая пену, пока они не начнут оседать на дно, а отвар станет прозрачным. В конце варки добавить уксусную эссенцию, предварительно вмешав ее с грибным отваром. Горячие грибы вместе с отваром разлить в подготовленные простерилизованные банки, закрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки * 25 минут, литровые 30 минут. По окончании стерилизации банки быстро закатать и охладить.

Второй способ: на 1 л воды * 3 чайные ложки 80 %-ной уксусной эссенции или 1 граненый стакан 6 %-ного уксуса (в этом случав воды взять на 1 стакан меньше), 2 столовые ложки сахара, 4 чайные ложки соли, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 3 бутона гвоздики, 3 кусочка корицы.

Отваренные охлажденные грибы разложить в подготовленные банки так, чтобы их уровень не превышал плечиков банки. Залить грибы охлажденным маринадом, поверх маринада налить слой растительного масла высотой примерно 0,8 - 1,0 см, закрыть банки пергаментной бумагой, завязать и хранить в холодильнике.

Заготовка грибов

* Сушка грибов
* Соление грибов
* Маринование грибов

Сушка грибов

Для сушки необходимо отобрать свежие, молодые, крепкие, неповрежденные, недряблые грибы. Более всего подходят для этой цели белые грибы боровики. Эти грибы и после сушки и тепловой обработки сохраняют белый цвет, за что и получили свое название в отличие от черных - подберезовиков, подосиновиков, моховиков, которые после сушки и варки чернеют. Грибы, предназначенные для сушки, нужно тщательно осмотреть, очистить от хвои, листьев, песка, протереть влажной салфеткой, но только не мыть, так как грибы легко впитывают воду и медленно высыхают, ножку срезать, крупные грибы разрезать на части, нанизать на шпагат, суровую нитку, тонкую нержавеющую проволоку или на тонкие деревянные прутики. Грибы можно сушить на солнце (воздушно - солнечная сушка), в русской печи, духовке, в сушилках и даже у костра, используя для этого специальные приспособления. При сушке на воздухе грибы, нанизанные на шпагат или проволоку, подвешивают в хорошо проветриваемом месте - под навесом, на веранде, на чердаке. В русской печи или духовке лучше сушить грибы, предварительно подвяленные, иначе они спекутся, запарятся. Русскую печь нужно соответствующим образом подготовить: истопить, выгрести жар и золу и на горячий под бросить горсть муки или полоску бумаги: если мука сразу побуреет, а бумага обуглится, значит, печь нужно немного охладить. Затем поставить в печь решета, лотки, противни, застланные бумагой с размещенными на ней в один ряд грибами. Очень важно уберечь грибы от подгорания. В духовке грибы обычно сушат на противнях, или металлических листах, или нанизанными на металлические прутики, как на шампуры. Высушенные грибы можно хранить в холщовых мешках или стеклянных банках с крышками в прохладном помещении.

Соление грибов

Для соления можно использовать пластинчатые грибы - рыжики, волнушки, свинушки, грузди, сыроежки, лисички, валуи, опята и другие. Надо заметить, что при солении хорошо использовать разные грибы, а не одного вида: тогда вкус и аромат их становятся полнее. Существуют два способа соления грибов - холодный и горячий. При холодном способе засола перебранные грибы нужно вымачивать 2 - 3 дня в холодной воде, многократно меняя ее для удаления млечного сока. В это время грибы необходимо хранить только в холодном помещении, так как в

тепле они могут забродить и закиснуть. Вымоченные грибы уложить до краев в подготовленную посуду (эмалированную кастрюлю, бочку) ножками вверх, пересыпать солью из расчета 3 - 4% к массе грибов, т.е. на 10 кг. грибов 300 - 400 г. соли. Пряности и приправы: чеснок, перец, укроп, лист хрена, лист черной смородины, лавровый лист, душистый перец, гвоздику и др. положить на дно бочки, сверху, а также переложить ими грибы в середине. Надо помнить, что в рыжики добавлять пряности не принято. Сверху нужно положить деревянный кружок и груз. По мере оседания грибов в бочке можно укладывать новую их порцию, пересыпая их солью, и так до заполнения емкости. После этого грибы нужно вынести в холодное место. При таком засоле рыжики готовы к употреблению через 10 - 12 дней, грузди - через 30 - 40 дней, валуи - через 1,5 - 2 месяца. При горячем способе засола перебранные и вымытые грибы сначала нужно бланшировать, затем откинуть на решето, чтобы стекла вода, после чего уложить в посуду, подготовленную для засола, добавить пряности и пересыпать солью.

Маринование грибов

Маринуют обычно белые грибы, подосиновики, подберезовики, моховики, маслята, лисички, опята и другие.

Первый способ: На 10 кг. свежих грибов: 1,5 литр воды, 400 г. поваренной соли, 3 г. лимонной или виннокаменной кислоты, лавровый лист, корица, гвоздика, душистый перец и другие пряности, 100 мл. пищевой уксусной эссенции.

Для маринования грибы нужно перебрать, отсортировать по видам и размерам, отрезать ножки, у маслят снять кожицу, тщательно промыть, несколько раз меняя воду. В эмалированную кастрюлю высыпать свежие грибы, добавить воду, соль, лимонную или виннокаменную кислоту, пряности. Варить грибы, периодически снимая пену, пока они не начнут оседать на дно, а отвар станет прозрачным. В конце варки добавить уксусную эссенцию, предварительно вмешав ее с грибным отваром. Горячие грибы вместе с отваром разлить в подготовленные простерилизованные банки, закрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки * 25 минут, литровые 30 минут. По окончании стерилизации банки быстро закатать и охладить.

Второй способ: на 1 л воды * 3 чайные ложки 80 %-ной уксусной эссенции или 1 граненый стакан 6 %-ного уксуса (в этом случав воды взять на 1 стакан меньше), 2 столовые ложки сахара, 4 чайные ложки соли, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 3 бутона гвоздики, 3 кусочка корицы.

Отваренные охлажденные грибы разложить в подготовленные

банки так, чтобы их уровень не превышал плечиков банки. Залить грибы охлажденным маринадом, поверх маринада налить слой растительного масла высотой примерно 0,8 - 1,0 см, закрыть банки пергаментной бумагой, завязать и хранить в холодильнике.

Заготовка грибов

* Сушка грибов
* Соление грибов
* Маринование грибов

Сушка грибов

Для сушки необходимо отобрать свежие, молодые, крепкие, неповрежденные, недряблые грибы. Более всего подходят для этой цели белые грибы боровики. Эти грибы и после сушки и тепловой обработки сохраняют белый цвет, за что и получили свое название в отличие от черных - подберезовиков, подосиновиков, моховиков, которые после сушки и варки чернеют. Грибы, предназначенные для сушки, нужно тщательно осмотреть, очистить от хвои, листьев, песка, протереть влажной салфеткой, но только не мыть, так как грибы легко впитывают воду и медленно высыхают, ножку срезать, крупные грибы разрезать на части, нанизать на шпагат, суровую нитку, тонкую нержавеющую проволоку или на тонкие деревянные прутики. Грибы можно сушить на солнце (воздушно - солнечная сушка), в русской печи, духовке, в сушилках и даже у костра, используя для этого специальные приспособления. При сушке на воздухе грибы, нанизанные на шпагат или проволоку, подвешивают в хорошо проветриваемом месте - под навесом, на веранде, на чердаке. В русской печи или духовке лучше сушить грибы, предварительно подвяленные, иначе они спекутся, запарятся. Русскую печь нужно соответствующим образом подготовить: истопить, выгрести жар и золу и на горячий под бросить горсть муки или полоску бумаги: если мука сразу побуреет, а бумага обуглится, значит, печь нужно немного охладить. Затем поставить в печь решета, лотки, противни, застланные бумагой с размещенными на ней в один ряд грибами. Очень важно уберечь грибы от подгорания. В духовке грибы обычно сушат на противнях, или металлических листах, или нанизанными на металлические прутики, как на шампуры. Высушенные грибы можно хранить в холщовых мешках или стеклянных банках с крышками в прохладном помещении.

Соление грибов

Для соления можно использовать пластинчатые грибы - рыжики, волнушки, свинушки, грузди, сыроежки, лисички, валуи, опята и другие. Надо заметить, что при солении хорошо использовать разные грибы, а не одного вида: тогда вкус и аромат их становятся полнее. Существуют два способа соления грибов -

холодный и горячий. При холодном способе засола перебранные грибы нужно вымачивать 2 - 3 дня в холодной воде, многократно меняя ее для удаления млечного сока. В это время грибы необходимо хранить только в холодном помещении, так как в тепле они могут забродить и закиснуть. Вымоченные грибы уложить до краев в подготовленную посуду (эмалированную кастрюлю, бочку) ножками вверх, пересыпать солью из расчета 3 - 4% к массе грибов, т.е. на 10 кг. грибов 300 - 400 г. соли. Пряности и приправы: чеснок, перец, укроп, лист хрена, лист черной смородины, лавровый лист, душистый перец, гвоздику и др. положить на дно бочки, сверху, а также переложить ими грибы в середине. Надо помнить, что в рыжики добавлять пряности не принято. Сверху нужно положить деревянный кружок и груз. По мере оседания грибов в бочке можно укладывать новую их порцию, пересыпая их солью, и так до заполнения емкости. После этого грибы нужно вынести в холодное место. При таком засоле рыжики готовы к употреблению через 10 - 12 дней, грузди - через 30 - 40 дней, валуи - через 1,5 - 2 месяца. При горячем способе засола перебранные и вымытые грибы сначала нужно бланшировать, затем откинуть на решето, чтобы стекла вода, после чего уложить в посуду, подготовленную для засола, добавить пряности и пересыпать солью.

Маринование грибов

Маринуют обычно белые грибы, подосиновики, подберезовики, моховики, маслята, лисички, опята и другие.

Первый способ: На 10 кг. свежих грибов: 1,5 литр воды, 400 г. поваренной соли, 3 г. лимонной или виннокаменной кислоты, лавровый лист, корица, гвоздика, душистый перец и другие пряности, 100 мл. пищевой уксусной эссенции.

Для маринования грибы нужно перебрать, отсортировать по видам и размерам, отрезать ножки, у маслят снять кожицу, тщательно промыть, несколько раз меняя воду. В эмалированную кастрюлю высыпать свежие грибы, добавить воду, соль, лимонную или виннокаменную кислоту, пряности. Варить грибы, периодически снимая пену, пока они не начнут оседать на дно, а отвар станет прозрачным. В конце варки добавить уксусную эссенцию, предварительно вмешав ее с грибным отваром. Горячие грибы вместе с отваром разлить в подготовленные простерилизованные банки, закрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки * 25 минут, литровые 30 минут. По окончании стерилизации банки быстро закатать и охладить.

Второй способ: на 1 л воды * 3 чайные ложки 80 %-ной уксусной эссенции или 1 граненый стакан 6 %-ного уксуса (в этом

случав воды взять на 1 стакан меньше), 2 столовые ложки сахара, 4 чайные ложки соли, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 3 бутона гвоздики, 3 кусочка корицы.

Отваренные охлажденные грибы разложить в подготовленные банки так, чтобы их уровень не превышал плечиков банки. Залить грибы охлажденным маринадом, поверх маринада налить слой растительного масла высотой примерно 0,8 - 1,0 см, закрыть банки пергаментной бумагой, завязать и хранить в холодильнике.

Теперь в этот раздел будут входить отдельные рецепты, которые можно приготовить на работе или дома, когда мало времени. В общем простые блюда, закуски не требующие больших усилий и возможностей. Если Вы придумаете что - то, или знаете и готовите подобные штуки, то присылайте мне Ваши рецепты. Я с удовольствием размещу их, этим Вы многим поможете сэкономить время.

Рецепты быстрого приготовления

* Сыр к завтраку
* Яблоки с сахаром
* Гренки
* Сосиски кудрявые

Сыр к завтраку

200 г. твердого сыра, 2 яйца, 1/2 стакана муки, 50 г. жира.

Сыр нарезать прямоугольными кусочками толщиной около 1 см. Яйца разбить в отдельную миску и хорошо размешать. Муку высыпать на широкую тарелку. Подцепив вилкой кусочек сыра, обвалять его в муке, затем в яйце н снова в муке. Таким образом подготовить все кусочки сыра и обжарить их на сковороде с жиром со всех сторона следя за тем, чтобы сыр не потерял своей формы. Этот сыр хорошо подать к утреннему кофе или чаю.

Яблоки с сахаром

4 яблока, 4 чайные ложки сахара или варенья.

Яблоки помыть, отрезать верхнюю шляпку, вырезать сердцевину (не прорезая яблоко насквозь). В образовавшиеся отверстия всыпать сахар или положить варение. Яблоки накрыть крышечками, срезанными вначале и поставить в форму или теплоустойчивую тарелку. Поместить в духовку или микроволновую печь. Когда яблоки приобретут загорелый сочный вид, сахар растворится, можно вытаскивать. Остудить.

Гренки

1 батон, 500 г. молока, 3 яйца, растительное масло для жарки, соль.

Батон нарезать ломтиками. Яйца, молоко и соль слегка взбить. На сильно разогретую, политую маслом сковороду выложить ломтики хлеба вымоченные (30 секунд) в молочно -

яичной смеси. Обжарить с двух сторон до оброзования золотистой корочки. Если есть сыр, то посыпать горячие гренки тертым сыром. Подавать с чаем или кофе.

Сосиски кудрявые

4 сосиски, 70 г. сливочного масла, кетчуп, горчица по вкусу.

У каждой сосиски сделать с обеих сторон по четыре разреза. Сильно разогреть сковороду со сливочным маслом и опустить туда подготовленные сосиски. Жарить аккуратно переворачивая со всех сторон. Разрезанные края сосиски начнут гнутся в разные края, так и надо. Когда сосиски покроются корочкой, выложить их на тарелку, полить кетчупом и есть. Очень вкусно. Можно приготовить эти сосиски и в микроволновой печи, но тогда потеряется особый вкус.

Приготовление в микроволновой печи

* Салат морской
* Грибы с беконом под травяным соусом
* Запеченная цветная капуста
* Лук-порей с маслом.
* Паштет из индейки
* Тушеная красочная капуста с апельсинами
* Тресковые ломтики с креветками под сливками
* Телячье филе в ветчинно - шпинатной оболочке
* Говядина по - бургундски
* Ветчина в соусе из сливок и томатов
* Итальянский суп - лапша
* Овощной суп с говяжьим языком
* Персиково - творожная запеканка

Салат морской

На 4 порции: 225 г. твердого белого рыбного филе (трески, пикши), 100 г. чищеных креветок, 1/2 маленького зеленого перца, мелко нарезанного, 1 ч. ложка лимонного сока, 120 мл майонеза, соль, перец, резаный салат-латук для сервировки, черные сливы, паприка для украшения.

Положить рыбу на тарелку, закрыть пленкой, оставив один угол: чтобы выходил пар. Держать в микроволновой печи в режиме "сильно" около 3 мин или пока рыба не станет мягкой. Если рыба толстая, переверните ее через 1,5 мин. Оставьте рыбу доходить закрытой, пока не остынет. Разрезать рыбу на кубики, добавить креветки и зеленый перец. Смешать с лимонным соком и майонезом. Посолить, поперчить. Выложить тарелку салатом. Сверху расположить рыбную смесь и украсить сливами и паприкой.

Грибы с беконом под травяным соусом

. На 4 порции: 200 г. бекона без корочки, 50 г. масла или

маргарина, 450 г. молодых грибов, разрезанных пополам, 3 ст. ложки без верха муки, соль, перец, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки свежей нарезанной петрушки.

Разложить бекон в один слой в большой плоской тарелке. Накрыть неплотно гигроскопической бумагой и держать в режиме "сильно" 2-3 мин, пока бекон не сварится. Обсушить его бумагой, крупно нарезать и положить в сервизную тарелку. Положить масло в миску средней величины и растапливать в режиме "сильно" 45 сек. Добавить грибы и варить в режиме "сильно" 4-* мин, пока грибы не станут мягкими. Переложить грибы ложкой с дырочками в тарелку с беконом, перемешать. Добавить муку в оставшееся масло. Затем постепенно вливать молоко. Готовить в режиме "сильно" 4-5 мин, пока смесь не загустеет. Энергично и часто помешивать. Посолить, поперчить, добавить лимонный сок, петрушку. Вылить соус на грибы и бекон, хорошо перемешать. Держать в режиме "сильно" 1-2 мин.

Запеченная цветная капуста

На 4 порции: 1 кг цветной капусты, 1 луковица, смесь молотых пряных трав, мускатный орех, перец, 125 мл белого вина, 1 ч. ложка с верхом муки, 125 г. масла, 100 г. тертого сыра, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ч. ложка с верхом молотой паприки, 100 г. окорока.

Подготовленную цветную капусту разделить на соцветия. Капусту, мелко нарезанный лук, пряности и вино выложить а форму для микроволновой печи и накрыть крышкой. Запекать в режиме "сильно" 20 мин. Приготовить белый соус из муки, масла и 125 мл жидкости, в которой варилась цветная капуста. Залить соусом капусту. Смешать сыр, сухари, паприку, нарезанный окорок и посыпать ее этой смесью. Запекать без крышки в режиме "сильно" 3 мин, пока сыр не расплавится. Выложить капусту на листья и украсить петрушкой.

Лук-порей с маслом.

На 4 порции: 450 г. лука-порея, 300 мл бульона, 75 масла, соль, перец, 1 ст. ложка нарезанной зелени петрушки или шалфеям.

Положить лук в большую миску с кипящим куриным бульоном и варить в режиме "сильно" 12-14 мин, время от времени помешивая, пока лук не станет нежным, но все еще хрустящим. Вынуть, хорошо просушить и вновь положить в миску, добавив масло, соль, перец. Держать в режиме "сильно" 2 мин, пока не растает масло. Посыпать петрушкой или шалфеем.

Паштет из индейки

На 4 порции: 400 г мяса индейки, соль, перец, цедра 1 лимона, 1 луковица, по 1/2 ч. ложки молотых корицы, имбиря и

мускатного ореха, 4 кусочка белого хлеба, 200 мл сливок, 1 пучок петрушки, 2 яйца, 1 кабачок, 4 разделанные кильки, 2 ст. ложки каперсов.

Подготовленное мясо индейки нарезать кубиками по 3 см. Специи, пряности, нарубленную луковицу, цедру смешать с мясом индейки положить в морозильную камеру холодильника на 10 мин. Срезать корку с хлеба и нарезать мякиш кубиками, залить сливками, дать постоять. Петрушку нарубить. Мясо измельчить миксером до состояния пюре, постепенно добавляя яйца, размоченный хлеб и петрушку. Посолить, поперчить. Мелко нарезанный кабачок, нарубленное филе килек и каперсы добавить в массу. Фарш положить в промасленную форму для микроволновой печи, накрыть крышкой и запекать в режиме "сильно" примерно 15 мин, затем в режиме "средне" 10 мин. К паштету можно подать томатный соус и макаронные изделия.

Тушеная красочная капуста с апельсинами

На 4-6 порций: 25 г. масла, маргарина, 1 средняя луковица, 450 г. краснокочанной капусты, сок и тертая корка двух апельсинов, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка куриного бульона, соль, перец.

Растопить масло в большой миске в режиме "сильно". Добавить лук, тушить в режиме "сильно" 5-7 мин. Добавить капусту, апельсины, сахар, лимонный сок, уксус, бульон, соль, перец. Все перемешать. Закрыть, варить в режиме "сильно"15-20мин.

Тресковые ломтики с креветками под сливками

На 4 порции: 40 г. масла или маргарина, 1 средняя луковица, 40 г. муки, 300 мл молока, 150 мл сливок, 50 мл горчицы, 100 г. очищенных креветок, 2 ч. ложки лимонного сока, соль, перец, 4 ломтика трески по 175 г., зелень петрушки.

Положить масло в большую миску и растапливать в печи в режиме "сильно" 45 сек. Добавить лук, закрыть миску на 3/4 крышкой. Пассировать в микроволновой печи в режиме "сильно" 5-7 мин, помешивая. Добавить муку, затем молоко, держать в режиме "сильно" 2-3 мин, пока не запотеет, взбивая каждую минуту. Добавить сливки, горчицу, креветки, лимонный сок, заправить солью и перцем. Выложить треску в один слой в круглую тарелку тонкими частями к середине. Сверху вылить соус и держать в печи в режиме "сильно" из расчета 4 мин на 450 г. рыбы. Один раз переверните. Рыба будет готова, кода начнет расслаиваться при протыкании ее вилкой.

Телячье филе в ветчинно - шпинатной оболочке

На 2 порции: 1 телячье филе, молотый сладкий красный перец и черный перец, 2 ст. ложки топленого масла, 2 луковицы,

2 зубка чеснока, 150 г. шампиньонов, 2 ст. ложки сливок, 500 г. свежего шпината, 2 куска белого хлеба, 2 желтка, 150 г. сырого окорока ломтиками, 1 белок.

Подготовленное филе посолить, поперчить. На плите в сковороде растопить масло и обжарить филе со всех сторон в течение 5 минут, остудить. Подготовленные лук, чеснок, шампиньоны мелко порубить, в горячем жире на сковороде обжаривать 3 минуты до золотистого цвета, добавить сливки, охладить. Шпинат вымыть, обсушить, готовить в режиме "сильно" около 5 минут. Хлеб без корки замочить в воде, отжать и измельчить. Смешать хлеб и желтки с грибной массой. Ломтики ветчины выложить в форму. На ветчину выложить грибной фарш, затем шпинат, смазать белком, положить сверху филе, обжарить. Рулет сколоть деревянными палочками. Выпекать в режиме "сильно" около 10 минут.

Говядина по - бургундски

На 4 порции: 100 ветчины без корочки или нарезанного бекона 700 г. филейного мяса, нарезанного кубиками в 2,5 см, 1 зубок чеснока, 200 г. молодых луковиц, 100 г. маслянистых грибов, 1 ч. ложку сухой приправы, соль, перец, 1 ст. ложка муки 200 мл красного вина, нарезанная петрушка.

Положить нарезанный бекон в большую жарочную кастрюлю и держать в печи 1 режиме "сильно" 3 минуты. Добавить мясо рубленый чеснок, целые луковички, грибы траву, поперчить, посолить, высыпать сверху муку, перемешать. Готовить в режиме "сильно" 1 мин. Затем постепенно смешать с красным вином. Закрыть пленкой или крышкой на 3/4 и варить в режиме "сильно" 5 минут, пока не закипит. Переключить на режим "слабо" и готовить еще 40-50 минут пока мясо не станет мягким. Время от времени) помешивать. Перед употреблением посыпать петрушкой.

Ветчина в соусе из сливок и томатов

На 4 порции: 1 луковица, 1 стручок красной паприки, 1 ст. ложка масла или маргарина, 1 зубок чеснока, 1 ч. ложка соли, 4-6 томатов, 250 мл сливок, 1-2 г. сахара, 1-2 г. кайенского перца, 4 куска ветчины по 140 г., 2 ст. ложки резаной петрушки.

Очистить луковицу, нарезать мелко. Паприку разрезать пополам, удалить семечки, вы мыть, мелко нарезать. Лук, паприку, масло или маргарин, растертый с солью чеснок положить в посуду изготовить 5-7 мин в режиме "сильно". Томаты очистить, удалить семена, мелко нарезать и вместе со сливками добавить к овощам. Заправить соус солью, перцем, сахаром. Куски ветчины положить в соус и готовить 6-8 мин в режиме "сильно". Вынуть ветчину, попробовать соус, полить им куски ветчины,

посыпать петрушкой.

Итальянский суп - лапша

На 4 порции: 1 луковица, 100 г. моркови, 100 г. зеленого лука, 100 г. цуккини, 1 стакан белого вина, 1 ч. ложка базилика, 2 ст. ложки томатпасты, 3-4 томата, 3/4 л овощного и мясного бульона, 100 г. ветчины, 200 г. отварной яичной вермишели (ракушек), соль, молотый черный перец, 1-2 г. кайенского перца, 1-2 г. сахара, 3-4 ст. ложки тертого сыра, 1/2 пучка базилика.

Подготовить и нарезать зеленый лук полосками, цукини и морковь - мелкими кубиками. Положить овощи в посуду, добавить белого вина, специи, готовить 8-10 минут в режиме "сильно". Размешать томат-пасту, томаты очистить, вынуть семечки, нарезать кубиками, положить в смесь. Все это полить овощным или мясным бульоном, добавить мелко нарезанную ветчину. Накрыть посуду крышкой и готовить еще 6-8 минут в режиме "сильно". Добавить вермишель, соль, перец, сахар, готовить в режиме "сильно" 6-8 минут. После приготовления добавить сыр, разлить по тарелками добавить базилик.

Овощной суп с говяжьим языком

На 4 порции: 1 луковица, 100 г. моркови, 150 г. цветной капусты, 150 г. капусты брокколи, 2 ст. ложки масла или маргарина, 1 стакан белого вина, 1 лавровый лист, 1 веточка розмарина, 0,4 л. белого соуса, 250 мл. сливок, 100 г. чиненого сваренного языка, соль, молотый перец, 1-2 г. мускатного порожка, 1-2 г. кайенского перца. 1-2 г. сахара, немного лимонного сока, наемного томатного соуса, 2-3 ст. .ложки резаной петрушки.

Лук и морковь очистить и нарезать мелкими кубиками. Капусту очистить, промыть, подсушить. Положить овощи с маргарином или маслом и белым вином в микроволновую посуду. Добавить лавровый лист и веточку розмарина и готовить 12-15 минут. Смещать белый соус со сливками и добавить к овощам. Говяжий язык нарезать мелкими кубиками, добавить к супу. оправить суп солью, перцем, мускатом, кайенским перцем, сахаром, лимонным соком, томатным соусом и готовить 6-8 минут в режиме "сильно".

Персиково - творожная запеканка

На 4 порции: 3 персика, 125 мл сухого белого вина, сок и натертая цедра 1/2 лимона, 2 ст. ложки меда, 2 яйца, 50 г. сахара, 375 г. диетического творога, 30 г. манной крупы, 50 г. изюма, 75 г. крошки миндального ореха, 25 г. сахарной пудры, 25 г. масла.

Персики сбланшировать, очистить от кожицы, разрезать и удалить косточки. Вместе с белым вином, медом, цедрой и соком лимона поместить в закрытую посуду, тушить 3 мин, в режиме

"сильно". 1 персик нарезать дольками. У яиц отделить белок. Желтки растереть с сахаром до кремообразного состояния. Перемешать творог, жидкость, образовавшуюся при тушении персиков, манную крупу, изюм и мин- даль и добавить к желткам. К полученной массе добавить белок, взбитый в крепкую пену, смесь распределить поверх половинок персиков. Сверху положить персиковые дольки, посыпать смесью тертого миндаля, сахарной пудры и кусочками масла. Запекать в режиме "средне" примерно 18 мин.

Приготовление в микроволновой печи

* Салат морской
* Грибы с беконом под травяным соусом
* Запеченная цветная капуста
* Лук-порей с маслом.
* Паштет из индейки
* Тушеная красочная капуста с апельсинами
* Тресковые ломтики с креветками под сливками
* Телячье филе в ветчинно - шпинатной оболочке
* Говядина по - бургундски
* Ветчина в соусе из сливок и томатов
* Итальянский суп - лапша
* Овощной суп с говяжьим языком
* Персиково - творожная запеканка

Салат морской

На 4 порции: 225 г. твердого белого рыбного филе (трески, пикши), 100 г. чищеных креветок, 1/2 маленького зеленого перца, мелко нарезанного, 1 ч. ложка лимонного сока, 120 мл майонеза, соль, перец, резаный салат-латук для сервировки, черные сливы, паприка для украшения.

Положить рыбу на тарелку, закрыть пленкой, оставив один угол: чтобы выходил пар. Держать в микроволновой печи в режиме "сильно" около 3 мин или пока рыба не станет мягкой. Если рыба толстая, переверните ее через 1,5 мин. Оставьте рыбу доходить закрытой, пока не остынет. Разрезать рыбу на кубики, добавить креветки и зеленый перец. Смешать с лимонным соком и майонезом. Посолить, поперчить. Выложить тарелку салатом. Сверху расположить рыбную смесь и украсить сливами и паприкой.

Грибы с беконом под травяным соусом

. На 4 порции: 200 г. бекона без корочки, 50 г. масла или маргарина, 450 г. молодых грибов, разрезанных пополам, 3 ст. ложки без верха муки, соль, перец, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки свежей нарезанной петрушки.

Разложить бекон в один слой в большой плоской тарелке.

Накрыть неплотно гигроскопической бумагой и держать в режиме "сильно" 2-3 мин, пока бекон не сварится. Обсушить его бумагой, крупно нарезать и положить в сервизную тарелку. Положить масло в миску средней величины и растапливать в режиме "сильно" 45 сек. Добавить грибы и варить в режиме "сильно" 4-* мин, пока грибы не станут мягкими. Переложить грибы ложкой с дырочками в тарелку с беконом, перемешать. Добавить муку в оставшееся масло. Затем постепенно вливать молоко. Готовить в режиме "сильно" 4-5 мин, пока смесь не загустеет. Энергично и часто помешивать. Посолить, поперчить, добавить лимонный сок, петрушку. Вылить соус на грибы и бекон, хорошо перемешать. Держать в режиме "сильно" 1-2 мин.

Запеченная цветная капуста

На 4 порции: 1 кг цветной капусты, 1 луковица, смесь молотых пряных трав, мускатный орех, перец, 125 мл белого вина, 1 ч. ложка с верхом муки, 125 г. масла, 100 г. тертого сыра, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ч. ложка с верхом молотой паприки, 100 г. окорока.

Подготовленную цветную капусту разделить на соцветия. Капусту, мелко нарезанный лук, пряности и вино выложить а форму для микроволновой печи и накрыть крышкой. Запекать в режиме "сильно" 20 мин. Приготовить белый соус из муки, масла и 125 мл жидкости, в которой варилась цветная капуста. Залить соусом капусту. Смешать сыр, сухари, паприку, нарезанный окорок и посыпать ее этой смесью. Запекать без крышки в режиме "сильно" 3 мин, пока сыр не расплавится. Выложить капусту на листья и украсить петрушкой.

Лук-порей с маслом.

На 4 порции: 450 г. лука-порея, 300 мл бульона, 75 масла, соль, перец, 1 ст. ложка нарезанной зелени петрушки или шалфеям.

Положить лук в большую миску с кипящим куриным бульоном и варить в режиме "сильно" 12-14 мин, время от времени помешивая, пока лук не станет нежным, но все еще хрустящим. Вынуть, хорошо просушить и вновь положить в миску, добавив масло, соль, перец. Держать в режиме "сильно" 2 мин, пока не растает масло. Посыпать петрушкой или шалфеем.

Паштет из индейки

На 4 порции: 400 г мяса индейки, соль, перец, цедра 1 лимона, 1 луковица, по 1/2 ч. ложки молотых корицы, имбиря и мускатного ореха, 4 кусочка белого хлеба, 200 мл сливок, 1 пучок петрушки, 2 яйца, 1 кабачок, 4 разделанные кильки, 2 ст. ложки каперсов.

Подготовленное мясо индейки нарезать кубиками по 3 см.

Специи, пряности, нарубленную луковицу, цедру смешать с мясом индейки положить в морозильную камеру холодильника на 10 мин. Срезать корку с хлеба и нарезать мякиш кубиками, залить сливками, дать постоять. Петрушку нарубить. Мясо измельчить миксером до состояния пюре, постепенно добавляя яйца, размоченный хлеб и петрушку. Посолить, поперчить. Мелко нарезанный кабачок, нарубленное филе килек и каперсы добавить в массу. Фарш положить в промасленную форму для микроволновой печи, накрыть крышкой и запекать в режиме "сильно" примерно 15 мин, затем в режиме "средне" 10 мин. К паштету можно подать томатный соус и макаронные изделия.

Тушеная красочная капуста с апельсинами

На 4-6 порций: 25 г. масла, маргарина, 1 средняя луковица, 450 г. краснокочанной капусты, сок и тертая корка двух апельсинов, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка куриного бульона, соль, перец.

Растопить масло в большой миске в режиме "сильно". Добавить лук, тушить в режиме "сильно" 5-7 мин. Добавить капусту, апельсины, сахар, лимонный сок, уксус, бульон, соль, перец. Все перемешать. Закрыть, варить в режиме "сильно"15-20мин.

Тресковые ломтики с креветками под сливками

На 4 порции: 40 г. масла или маргарина, 1 средняя луковица, 40 г. муки, 300 мл молока, 150 мл сливок, 50 мл горчицы, 100 г. очищенных креветок, 2 ч. ложки лимонного сока, соль, перец, 4 ломтика трески по 175 г., зелень петрушки.

Положить масло в большую миску и растапливать в печи в режиме "сильно" 45 сек. Добавить лук, закрыть миску на 3/4 крышкой. Пассировать в микроволновой печи в режиме "сильно" 5-7 мин, помешивая. Добавить муку, затем молоко, держать в режиме "сильно" 2-3 мин, пока не запотеет, взбивая каждую минуту. Добавить сливки, горчицу, креветки, лимонный сок, заправить солью и перцем. Выложить треску в один слой в круглую тарелку тонкими частями к середине. Сверху вылить соус и держать в печи в режиме "сильно" из расчета 4 мин на 450 г. рыбы. Один раз переверните. Рыба будет готова, кода начнет расслаиваться при протыкании ее вилкой.

Телячье филе в ветчинно - шпинатной оболочке

На 2 порции: 1 телячье филе, молотый сладкий красный перец и черный перец, 2 ст. ложки топленого масла, 2 луковицы, 2 зубка чеснока, 150 г. шампиньонов, 2 ст. ложки сливок, 500 г. свежего шпината, 2 куска белого хлеба, 2 желтка, 150 г. сырого окорока ломтиками, 1 белок.

Подготовленное филе посолить, поперчить. На плите в

сковороде растопить масло и обжарить филе со всех сторон в течение 5 минут, остудить. Подготовленные лук, чеснок, шампиньоны мелко порубить, в горячем жире на сковороде обжаривать 3 минуты до золотистого цвета, добавить сливки, охладить. Шпинат вымыть, обсушить, готовить в режиме "сильно" около 5 минут. Хлеб без корки замочить в воде, отжать и измельчить. Смешать хлеб и желтки с грибной массой. Ломтики ветчины выложить в форму. На ветчину выложить грибной фарш, затем шпинат, смазать белком, положить сверху филе, обжарить. Рулет сколоть деревянными палочками. Выпекать в режиме "сильно" около 10 минут.

Говядина по - бургундски

На 4 порции: 100 ветчины без корочки или нарезанного бекона 700 г. филейного мяса, нарезанного кубиками в 2,5 см, 1 зубок чеснока, 200 г. молодых луковиц, 100 г. маслянистых грибов, 1 ч. ложку сухой приправы, соль, перец, 1 ст. ложка муки 200 мл красного вина, нарезанная петрушка.

Положить нарезанный бекон в большую жарочную кастрюлю и держать в печи 1 режиме "сильно" 3 минуты. Добавить мясо рубленый чеснок, целые луковички, грибы траву, поперчить, посолить, высыпать сверху муку, перемешать. Готовить в режиме "сильно" 1 мин. Затем постепенно смешать с красным вином. Закрыть пленкой или крышкой на 3/4 и варить в режиме "сильно" 5 минут, пока не закипит. Переключить на режим "слабо" и готовить еще 40-50 минут пока мясо не станет мягким. Время от времени) помешивать. Перед употреблением посыпать петрушкой.

Ветчина в соусе из сливок и томатов

На 4 порции: 1 луковица, 1 стручок красной паприки, 1 ст. ложка масла или маргарина, 1 зубок чеснока, 1 ч. ложка соли, 4-6 томатов, 250 мл сливок, 1-2 г. сахара, 1-2 г. кайенского перца, 4 куска ветчины по 140 г., 2 ст. ложки резаной петрушки.

Очистить луковицу, нарезать мелко. Паприку разрезать пополам, удалить семечки, вы мыть, мелко нарезать. Лук, паприку, масло или маргарин, растертый с солью чеснок положить в посуду изготовить 5-7 мин в режиме "сильно". Томаты очистить, удалить семена, мелко нарезать и вместе со сливками добавить к овощам. Заправить соус солью, перцем, сахаром. Куски ветчины положить в соус и готовить 6-8 мин в режиме "сильно". Вынуть ветчину, попробовать соус, полить им куски ветчины, посыпать петрушкой.

Итальянский суп - лапша

На 4 порции: 1 луковица, 100 г. моркови, 100 г. зеленого лука, 100 г. цуккини, 1 стакан белого вина, 1 ч. ложка базилика, 2

ст. ложки томатпасты, 3-4 томата, 3/4 л овощного и мясного бульона, 100 г. ветчины, 200 г. отварной яичной вермишели (ракушек), соль, молотый черный перец, 1-2 г. кайенского перца, 1-2 г. сахара, 3-4 ст. ложки тертого сыра, 1/2 пучка базилика.

Подготовить и нарезать зеленый лук полосками, цукини и морковь - мелкими кубиками. Положить овощи в посуду, добавить белого вина, специи, готовить 8-10 минут в режиме "сильно". Размешать томат-пасту, томаты очистить, вынуть семечки, нарезать кубиками, положить в смесь. Все это полить овощным или мясным бульоном, добавить мелко нарезанную ветчину. Накрыть посуду крышкой и готовить еще 6-8 минут в режиме "сильно". Добавить вермишель, соль, перец, сахар, готовить в режиме "сильно" 6-8 минут. После приготовления добавить сыр, разлить по тарелками добавить базилик.

Овощной суп с говяжьим языком

На 4 порции: 1 луковица, 100 г. моркови, 150 г. цветной капусты, 150 г. капусты брокколи, 2 ст. ложки масла или маргарина, 1 стакан белого вина, 1 лавровый лист, 1 веточка розмарина, 0,4 л. белого соуса, 250 мл. сливок, 100 г. чиненого сваренного языка, соль, молотый перец, 1-2 г. мускатного порожка, 1-2 г. кайенского перца. 1-2 г. сахара, немного лимонного сока, наемного томатного соуса, 2-3 ст. .ложки резаной петрушки.

Лук и морковь очистить и нарезать мелкими кубиками. Капусту очистить, промыть, подсушить. Положить овощи с маргарином или маслом и белым вином в микроволновую посуду. Добавить лавровый лист и веточку розмарина и готовить 12-15 минут. Смещать белый соус со сливками и добавить к овощам. Говяжий язык нарезать мелкими кубиками, добавить к супу. оправить суп солью, перцем, мускатом, кайенским перцем, сахаром, лимонным соком, томатным соусом и готовить 6-8 минут в режиме "сильно".

Персиково - творожная запеканка

На 4 порции: 3 персика, 125 мл сухого белого вина, сок и натертая цедра 1/2 лимона, 2 ст. ложки меда, 2 яйца, 50 г. сахара, 375 г. диетического творога, 30 г. манной крупы, 50 г. изюма, 75 г. крошки миндального ореха, 25 г. сахарной пудры, 25 г. масла.

Персики сбланшировать, очистить от кожицы, разрезать и удалить косточки. Вместе с белым вином, медом, цедрой и соком лимона поместить в закрытую посуду, тушить 3 мин, в режиме "сильно". 1 персик нарезать дольками. У яиц отделить белок. Желтки растереть с сахаром до кремообразного состояния. Перемешать творог, жидкость, образовавшуюся при тушении персиков, манную крупу, изюм и мин- даль и добавить к желткам.

К полученной массе добавить белок, взбитый в крепкую пену, смесь распределить поверх половинок персиков. Сверху положить персиковые дольки, посыпать смесью тертого миндаля, сахарной пудры и кусочками масла. Запекать в режиме "средне" примерно 18 мин.

Блюда из экзотических продуктов

* Паштет из салаки
* Картофель фаршированный креветками
* Луфарь по - киевски
* Антрекот из рыбы капитан
* Беф - строганов из кальмара
* Угорь в белом вине
* Мидии в чесночном соусе
* Лягушачьи ножки в сметане
* Блюдо из улиток, сваренных со скорлупой
* Омар в тесте
* Омар со специями

Паштет из салаки

1 1/2 кг. рыбы, 2 моркови, 4 луковицы, 1/2 корня петрушки, 10 столовых ложек сливочного масла, мускатный орех, перец, соль по вкусу.

Салаку разделать на филе. Морковь, лук, корень петрушки нарезать тонкими ломтиками и обжарить. Филе салаки и обжаренные овощи дважды прокрутить на мясорубке, Хорошо вымешать, добавить соль, перец, натертый мускатный орех, положить в кастрюлю, смазанную сливочным маслом, и тушить на слабом огне 20 минут. Готовый паштет охладить, переложить на блюдо, украсить зеленью петрушки.

Картофель фаршированный креветками

250 г. креветок, 250 г. грибов, 2 столовые ложки пшеничной муки, 7 8 картофелин, 200 г. соуса, соль по вкусу.

Шейки креветок слегка отварить в небольшом количестве масла, отдельно обжарить нарезанные дольками свежие или консервированные грибы. Одинаковые по размеру картофелины тщательно вымыть и запечь в духовке, охладить их, срезать верхушки и осторожно вынуть сердцевину. Подготовленные креветки и грибы смешать с голландским соусом, полученной массой наполнить картофелины и запечь их в духовке до образования румяной корочки. Подавать на стол горячими. Приготовление соуса: сырые яичные желтки влить в посуду с толстым дном, добавить воду, нарезанное мелкими кусочками сливочное масло и варить, непрерывно помешивая, до образования однородной массы, Потом влить лимонный сок и готовый соус процедить.

Луфарь по - киевски

600 г. рыбы, 100 г. сливочного масла, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 яйца, сухари панировочные, соль по вкусу.

Филе луфаря дважды прокрутить на мясорубке. Фарш посолить и выделать из него лепешки. На середину каждой лепешки положить масло и залепить края, придавая котлетам овальную форму. Дважды смочить в яйце, обвалять в муке и запанировать в сухарях. Жарить в большом количестве жира. Перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом. Подавать котлеты с комбинированным гарниром: жареный картофель, зеленый горошек, отварные морковь и свекла, маринованные или соленые овощи.

Антрекот из рыбы капитан

1 кг. рыбы, 1/2 стакана растительного масла, 4 столовые ложки молотых сухарей, хрен, перец и соль по вкусу.

Филе рыбы нарезать большими кусками, отбить, посолить, поперчитть, запанировать в сухарях и обжарить. Готовый антрекот посыпать натертым хреном, мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа и подавать к столу с жареным картофелем или картофельным пюре.

Беф - строганов из кальмара

500 г. кальмаров, 2 1/2 столовой ложки сметаны, 2 чайные ложки пшеничной муки, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.

Угорь в белом вине

1 кг. угря, 10 мелких головок лука, 2 столовые ложки масла подсолнечного, 1/2 литра белого вина, 4 - 5 толченые дольки чеснока, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка муки, черный перец и соль по вкусу. Для украшения: Вареные яйца.

Угря почистить и нарезать кусками. Обжарить в растительном масле целые головки лука. Положить туда куски рыбы, посолить, посыпать черным перцем и залить белым вином, в котором предварительно растереть чеснок. Варить 30 минут и вынуть на разогретое блюдо. В соус прибавить топленое масло и муку, разведенную в небольшом количестве вина. Поварить соус, пока не загустеет, и переложить в соусник. Украсить поджаренную рыбу нарезаннымикружочками крутых яиц и подать.

Мидии в чесночном соусе

Мидии, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки муки, 4 - 5 толченые дольки чеснока, 1 желток, сок лимона, зелень петрушки.

Хорошо промыть мидии, положить в кастрюлю, залить

холодной водой и медленно подогреть на огне, пока не откроются створки и мясо не станет мягким. Слить воду в посуду и снять одну из створок мидий. Разложить мидии на разогретое блюдо оставшейся створкой книзу. Приготовление соуса: Пожарить муку с маслом и развести стаканом отвара в котором варились мидии. Заправить соус толченым чесноком. Снять с огня и заправить желтком и соком лимона. Залить мидии соусом, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и подавать теплыми.

Лягушачьи ножки в сметане

Лягушачьи ножки, 2 головки лука репчатого, 4 столовые ложки масла, 1 столовая ложка муки, 1 стаканан вина, 2 стакана сметаны, зелень петрушки, сок лимона, соль, черный молотый перец.

Измельченный на терке лук спассеровать с маслом, тоже проделать с мукой. Налить вино, положить в полученный соус лягушачьи ножки, посолить, посыпать перецем и варить 15 минут, затем прибавитьсметану, мелко нарезанную зелень и сок лимона. Подавать горячими.

Блюдо из улиток, сваренных со скорлупой

50 улиток, уксус, коренья, 3 луковицы, 3 столовые ложки оливкого масла, 200 г. колбасы (копченой или вареной), 2 - 3 помидора, 2 - 3 толченые дольки чеснока, 2 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 1 стакан вина, 1 столовая ложка толченых сухарей.

Улитки промыть и замочить на 12 часов в уксусе, затем сварить их с кореньями в достаточном количестве воды. Слить воду и продырявить шилом или острием ножа отверстие, противоположное отверстию в скорлупе. Поджарить измельченные луковицы в оливковом масле и прибавить колбасы, нарезанной на кусочки, помидоры, чеснок и зелень. Прибавить стакан вина и опустить туда улитки. Если воды недостаточно, прибавить немного, чтобы улитки были покрыты соусом. Варить 1 час и добавить толченых сухарей. Через некоторое время снять с огня. Высасывать улитки через естественное отверстие в скорлупе.

Омар в тесте

500 г. мороженного воздушного теста, 100 г. консервированных омаров, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1 кубик куриного бульона, пол стакана молока, 2 столовые ложки сливок, 1 чайная ложка бульона, пол стакана молока, 2 столовые ложки сливок, 1 чайная ложка паприки.

Раскатать тесто толщиной 0,8 см. Вырезать 16 кружков диаметром 8 см. На восьми кружках сделать круговые надрезы

меньшего диаметра, чтобы наметить внутренний круг. Выложить эти 8 кружков на увлажненный противень. Слегка смочить водой поверхность теста, затем поместить сверху остальные 8 кружков. Немного прижать верхние кружки к нижним. Сделать спицей 4 отверстия в верхних кружках на равных расстояниях друг от друга, чтобы верхушки равномерно поднялись во время выпечки. Выпекать в предварительно разогретой духовке при очень высокой температуре в течение 10 минут до золотисто - коричневого цвета. Измельчить мясо омаров. Приготовить соус, смешав сливочное масло с мукой на сковороде при умеренном огне. Бульонный кубик развести жидкостью от омаров, добавить горячее молоко, чтобы получился в общей сложности 1 стакан жидкости, вылить ее на сковороду и перемешать. Варить на медленном огне, помешивая, до получения ровной густой смеси, затем добавить сливки и измельченное мясо омаров. Не доводить до кипения. Наполнить тесто смесью, посыпать паприкой. Подавать в горячем виде.

Омар со специями

1 маленький вареный омар, 3 столовые ложки растопленного сливочного масла, 50 г. крошек белого хлеба, 2 столовые ложки густых сливок, 1 чайная ложка красного стручкового перца, 2 лимона, 50 г. тертого сыра, несколько фаршированных маслин, нарезанных ломтиками, несколько веточек петрушки.

Снять клешни с омара и достать мясо. Панцирь разрезать вдоль, удалить все твердые части из внутренностей и серую мякоть у основания головы. Вымыть и осушить половинки панциря. Смешать мясо, масло, хлебные крошки, сливки и красный перец. Наполнить этой смесью половинки панциря и присыпать оставшимися хлебными крошками и сыром, побрызгать соком лимона. Запекать в центре предварительно разогретой духовки 20 минут. Подавать горячим, украсить ломтиками лимона, маслинами и петрушкой.

Салаты из свежих овощей

* Салат из стеблей шпината и щавеля
* Салат из сырых овощей
* Редиска с маслом
* Салат из моркови с чесноком
* Салат из белокочанной капусты
* Салат из капусты
* Салат осенний
* Салат витаминный
* Салат зеленый
* Салат из свеклы с хреном
* Салат из брынзы с помидорами

Салат из стеблей шпината и щавеля

300 г. стеблей шпината и щавеля, 1/2 стакана орехов, 3 дольки чеснока, 1 столовая ложка рубленого зеленого лука, по 1 столовой ложке рубленой зелени укропа и петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, уксус и соль по вкусу.

Очищенные и вымытые стебли шпината и щавеля отварить в соленой воде до мягкости, отжать, выложить в салатник. Приготовить соус: орехи, чеснок, лук, зелень истолочь в ступке в однородную массу, развести горячей водой до ее консистенции густой сметаны, добавить по вкусу соль, уксус и растительное масло. Приготовленным соусом залить салат.

Салат из сырых овощей

200 г. кочанного салата, 200 г. редиса, 200 г. помидоров, 150 г. свежих огурцов, 250 г. майонеза с горчицей.

Листья салата тщательно вымыть, нарезать. Редис, помидоры, огурцы нарезать ломтиками, затем все перемешать, заправить майонезом. Пряности не добавлять.

Редиска с маслом

2 пучка редиски, 100 г. сливочного масла.

Посредине тарелки положить горкой растертое размягченное сливочное масло. Вокруг положить хорошо вымытую целую редиску, оставив у каждой 2 - 3 см. зелени. Красную кожицу можно надрезать, придав ей форму лепестков. Соль подать отдельно.

Салат из моркови с чесноком

400 г. моркови, 4 дольки чеснока, 100 г. майонеза, 100 г. ядер грецких орехов, соль, сахар, листья зеленого салата.

Морковь натереть на крупной терке, чеснок истолочь, ядра грецких орехов нарубить, добавить соль, сахар, заправить майонезом. На блюде красиво выложить листья зеленого салата, а на них - горкой салат, украшенный ядрами грецких орехов.

Салат из белокочанной капусты

750 г. свежей капусты, 1 - 2 моркови, 3 столовые ложки масла растительного, 1/2 стакана уксуса 3 /о-ного, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 80 лука зеленого.

Зачищенный и обмытый кочан капусты разрезать на 4 части и удалить кочерыжку. Капусту тонко нашинковать, сложить в неглубокую посуду (лучше эмалированную), посолить и перетирать до тех пор, пока она не даст сок и не станет более мягкой. После этого сок отжать, капусту положить в фаянсовую, эмалированную или стеклянную посуду, добавить мелко нарезанную или натертую на терке с крупными отверстиями морковь, уксус, перемешать и поставить на 2 - 3 часа в холодное место. Перед подачей добавить растительное масло, сахар,

перемешать, положить в салатницу и посыпать мелко нарезанным зеленым луком и укропом. В салат из белокочанной капусты можно добавить нарезанные дольками очищенные яблоки, предварительно размоченные в горячей воде курагу, чернослив без косточек, а также бруснику, клюкву, маринованные фрукты и ягоды. Этот салат подают в качестве закуски или гарнира к холодным и горячим жареным блюдам из мяса и птицы, а также к холодной отварной рыбе.

Салат из капусты

500 г. белокочанной капусты, 1 большая морковь, 2 красных яблока, 2 500 г. белокочанной капусты, 1 большая морковь, 2 красных яблока, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 десертная ложка тертого

лука, 1 стакан майонеза, соль и перец по вкусу.

Мелко нашинковать капусту и поместить ее холодную воду на пол часа. Очистить морковь и натереть ее на терке. Мелко нарезать яблоко. Побрызгать лимонным соком, чтобы яблоки не потемнели. Высушить капусту, смешать ее с луком, морковью и яблоками. Добавить немного майонеза, перемешать, посолить и поперчить по вкусу. Подавать этот салат лучше с холодным мясом (тонко нарезанная ветчина, жареная говядина или ягнятина).

Салат осенний

150 г. белокочанной капусты, 100 г. моркови, 50 г. сельдерея, 100 г. лука - порея, 100 г. яблок, 1/2 стакана сметаны.

Капусту и сельдерей нашинковать соломкой, морковь и яблоки натереть на крупной терке, лук - порей нарезать, заправить сметаной, перемешать, положить в салатник. Украсить салат зеленью лука - порея.

Салат витаминный

1 морковь, яблоки свежие и помидоры по 2 шт., 1 огурец, 50 г. салата зеленого, 40 г. сельдерея (корень), лимонный сок с одного лимона, 50 г. сливы или вишни, 1/2 стакана сметаны, сахар, соль по вкусу, укроп.

Очищенные и вымытые сырые морковь, сельдерей, яблоки нарезать тонкой соломкой (у моркови использовать только красный слой), помидоры, огурцы, сливы - дольками, листья салата - на 2 - 3 части. Подготовленные овощи и плоды соединить и добавить вишни (без косточек). При подаче салат заправить сметаной, лимонным соком, сахаром, солью, уложить в салатницу и украсить. Сверху посыпают укропом. Витаминный салат можно готовить с добавлением редиски, вареного быстрозамороженного зеленого горошка, молодых стручков бобов, соцветий цветной капусты и других овощей.

Салат зеленый

500 г. зеленого салата, 3/4 стакана заправки салатной, соль по вкусу, укроп.

Промытые листья листового или кочанного салата разрезать на 2 - 3 части, положить в салатницу, заправить салатной заправкой, аккуратно перемешать и посыпать укропом. Кроме укропа, салат можно посыпать мелко нарезанными, предварительно натертыми чесноком, корочками пшеничного хлеба. Вместо салатной заправки салат можно заправить сметаной или простоквашей, а сверху положить дольки вареных яиц и свежих огурцов. Зеленый салат подавать к жареным мясу, птице, дичи и рыбе.

Салат из свеклы с хреном

200 - 250 г. сырой свеклы, 1 - 2 столовые ложки хрена, соль, сахар по вкусу, сок 1/2 лимона, 1/2 стакана сметаны с майонезом.

Сырую свеклу вымыть, очистить, натереть на терке, смешать с хреном, посолить, посластить, сдобрить соком лимона, заправить сметаной смешанной с майонезом в равных количествах. У салата должен быть хорошо выраженный вкус хрена.

Салат из брынзы с помидорами

200 г. брынзы, 200 г. помидоров, 200 г. сладкого красного и зеленого перца, 100 г. свежих огурцов, 100 г. зелени сельдерея или петрушки, 2 3 дольки чеснока 200 г. сметаны.

Помидоры нарезать кружками, перец - кольцами, огурцы - кубиками, зелень - мелкими кусочками, брынзу мелко раскрошить, чеснок истолочь, все перемешать, заправить сметаной.

Салаты из вареных, печеных овощей

* Свекла в сметане
* Салат картофельный
* Салат из вареной капусты с орехами и чесноком

Свекла в сметане

800 г. свеклы, 200 г. сметаны, 1 луковица, 2 - 3 дольки чеснока, 1 столовая ложка хрена натертого, 1 столовая ложка сахара сметана, уксус и соль по вкусу.

Испечь красную свеклу, очистить, нарезать поперек тонкими ломтиками в салатник. Хрен натереть на терке, добавить натертый на терке лук, растертый с солью чеснок, прибавить столовую ложку сахара, сметану, уксус и соль по вкусу. Перемешать и поставить в холодильник на 1 час, после чего подать.

Салат картофельный

5 картофелин, 50 г. лука зеленого, 3 столовые ложки масла растительного , 1/4 стакана уксуса 3% - ого, соль, молотый перец

по вкусу, укроп.

Очищенный вареный картофель нарезать ломтиками, положить в эмалированную или керамическую посуду, посолить, поперчить, полить растительным маслом и уксусом, аккуратно перемешать и уложить горкой в салатницу. Салат украсить листиками зеленого салата, посыпать укропом и зеленым луком. Подавать салат в качестве закуски или гарнира к холодным и горячим жареным блюдам из телятины, свинины, говядины, баранины и птицы. Особенно вкусен этот салат, если он приготовлен из теплого картофеля, сваренного на пару. В готовый картофельный салат можно добавить нарезанные дольками соленые или маринованные грибы. Такой салат подают в качестве закуски.

Салат из вареной капусты с орехами и чесноком

800 г. свежей капусты, 200 г. очищенных грецких орехов, 5 - 6 долек чеснока, 2 - 3 столовые ложки майонеза, перец.

Капусту крупно нарезать, залить соленым кипятком, закрыть крышкой и поставить на сильный огонь. Когда капуста закипит, снять крышку на 5 минут и варить капусту открытой, чтобы исчез специфический запах. Орехи потолочь в ступке с чесноком до получения однородной массы, похожей на густое тесто. Готовую капусту отжать в марлевом мешочке, сложить в миску и туда же положить орехово - чесночную массу. Растирать все деревянной ступкой до тех пор, пока капуста совершенно не разотрется и вся масса не станет однородной. Добавить майонез и перец по вкусу. Выложить в мисочку и подать на стол, накрыв крышкой.

Салаты с рыбой и мясом

* Салат "Столичный"
* Салат из печени трески
* Салат из консервированной скумбрии
* Салат из рыбы и раков
* Салат из домашней птицы
* Салат из овощей и отварного языка
* Салат из бараньих ножек
* Винегрет из рыбы
* Салат "Мимоза"
* Салат из сельди
* Салат из кальмара

* Салат из креветок

Салат "Столичный"

300 - 400 г. рыбы, 3 -4 картофелины, 100 г. соленых или маринованных огурцов, 75 г. зеленого салата, 2 сваренных в крутую яйца, 1 стакан майонеза, соль по вкусу.

Рыбу, картофель, яйца отварить, охладить, нарезать тонкими ломтиками, так же нарезать и соленые огурцы, листья зеленого салата нарезать, оставив для украшения самые красивые. Все перемешать, приправить солью, майонезом. На дно салатника положить листья салата, на них - горкой рыбный салат. Украсить салат цветком из яйца и зеленью.

Салат из печени трески

1 банка печени трески, 5 сваренных в крутую яиц,2 крупные луковицы или 150 г. зеленого лука, соль, черный молотый перец по вкусу.

Печень трески нарезать мелкими кусочками, яйца и репчатый лук (или зеленый) мелко нарубить, все соединить, приправить солью, перцем и жиром, оставшимся в банке, перемешать. Переложить салат в салатник.

Салат из консервированной скумбрии

1 банка (200 г.) консервированной скумбрии, по 2 1/2 столовой ложки сметаны и майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Консервированную рыбу нарезать мелкими кусочками, яйцо - кубиками, петрушку мелко нарезать, все компоненты соединить, посолить, поперчить, заправить сметаной с майонезом. Украсить зеленью петрушки.

Салат из рыбы и раков

500 г. рыбы, 20 раков, 500 г. зеленого салата, 8 сваренных в крутую яиц, 5 - 6 свежих огурцов, 2 банки майонеза, 1 столовая ложка сахара.

Рыбу, раков и яйца отварить и очистить. Нарезать рыбу крупными кубиками, яйца разделить на четвертинки, раковые шейки и мясо клешней оставить целиком. Огурцы нарезать "лапшей", Так же нарезать листья вымытого и обсушенного салата. Салат и огурцы заправить майонезом, хорошо перемешать и уложить вперемежку с рыбой, яйцами и раками. Залить майонезом с 1 столовой ложкой сахара. Сверху украсить салат раковыми шейками, кружочками вареных яиц и листьями зеленого салата.

Салат из домашней птицы

300 г. вареного мяса птицы, 200 г. отваренных макарон, 100 г. вареного окорока , 100 г. помидоров, 300 г. майонеза.

Мясо птицы, макароны, окорок нарезать кусочками,

помидоры нарезать на 4 части. Все компоненты смешать с майонезом, добавить соль по вкусу.

Салат из овощей и отварного языка

Один язык средней величины, 200 г. сырой моркови, 200 г. печеной свеклы, 200 г. зеленого салата, 4 вареных яйца, 1 банка майонеза, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 чайная ложка сахара.

Отварной язык, печеную очищенную свеклу, сырую морковь и зеленый салат нарезать соломкой. На середину тарелки горкой выложить нарезанный язык, залить частью майонеза, смешанного с хреном и сахаром, кругом обложить букетами салата, моркови и свеклы. Салат и морковь заправить майонезом без хрена, свеклу - майонез с хреном. Букетик из цельных листьев салата воткнуть в горку из языка.

Салат из бараньих ножек

8 бараньих ножек, 1/2 стакана уксуса, 2 луковицы, 2 моркови, 1 сельдерей, 1 чайная ложка перца горошком, 2 лавровых листа, 1 столовая ложка тертого хрена, 5 - 6 долек чеснока, 1 банка майонеза, 2 чайные ложки сахара.

Ножки сварить в воде с луковицей, морковью и сельдереем. Снять мясо с костей, обсушить, нарезать лапшой и положить на 1/2 часа в холодный маринад, сваренный из 1 стакана воды, уксуса, лука, перца горошком лаврового листа и моркови. Через 30 минут вынуть приготовленное мясо ножек из маринада, обсушить положить в стеклянную посуду и залить майонезом, смешанным с натертым хреном, растолченным чесноком и сахаром. Салат будет вкуснее, если подержать его 2 часа до подачи на стол в холодильнике.

Винегрет из рыбы

1 1/2 кг рыбы, 4 свеклы средней величины, 4 картофелины, 4 соленых огурца, 3 свежих огурца, 100 г. маринованных грибов, 100 г. маслин. Для острого соуса: 2 чайные ложки горчицы, 2 чайные ложки сахара, 150 г. оливкового или кукурузного масла, уксус по вкусу. Для соуса провансаль: 400 г. оливкового или кукурузного масла, 2 желтка, 1 столовая ложка сахара, горчица, соль, уксус, лимонный сок, перец по вкусу, 1 чайная ложка рубленой зелени петрушки.

Освободить филе рыбы от костей и кожи, нарезать тонкими, широкими ломтиками, держа нож наискось. Начинать резать куски с широкой части филе, т. е. от головы. Положить куски рыбы в большую эмалированную форму, смазанную маслом, поперчить каждый кусок, посолить, слегка сбрызнуть лимонным соком, и белым вином, поставить на небольшой огонь в духовку и довести рыбу до готовности. Остудить. Сварить отдельно свеклу и

картофель, остудить, нарезать ровными кружками, а затем длинными ровными полосочками. Обрезки порезать на мелкие кубики, добавить к ним так же нарезанные соленые и свежие огурцы (без кожи). Мелко рубленные овощи заправить соусом: горчицу, соль и сахар растереть в однородную массу, в нее постепенно, по 1 чайной ложке, втереть все масло, влить уксус по вкусу. Заправленные овощи положить на блюдо в виде валика, Смазать его густым соусом провансаль, сверху поперек плотно разложить рядами рыбу, нарезанную свеклу, картофель, соленые и свежие огурцы, грибы и очищенные от косточек маслины. Смазать снова соусом, чтобы не было видно продуктов. Посыпать сверху рубленой зеленью и до подачи держать на холоде.

Салат "Мимоза"

4 картошки, 1 морковь,3-4яйца (все отварить), 1 банка консервироианной рыбы (лосось или сардины), 1 банка майонеза.

Салат формируется слоями и все овощи необходимо измельчить на терке.

1. слой * картошка
2. -- рыба
3. * картошка

Полить маслом от рыбы

4. -- морковь
5. * майонез
6. * белки
7. * майонез
8. * желтки

Украсить зеленью.

Рецепт предоставлен Анжелой Козловой

Салат из сельди

200 г. сельди (филе без кожи), 2 шт. картофеля, 1 1/2 шт. свежих или соленых огурцов, 2 яблока, 3 яйца, 50 г. зеленого салата, 1 помидор, 3/4 стакана майонеза, 8 г. столовой горчицы, 50 г. зеленого лука, укроп.

Вареный картофель, свежие или соленые огурцы, очищенные яблоки, вареные яйца и филе сельди нарезать ломтиками, салат зеленый - на 2 - 3 части (3 - 4 ломтика сельди оставить для украшения). Продукты смешать, заправить соусом майонез и добавить готовую столовую горчицу. Салат положить горкой в салатницу, украсить входящими в него продуктами и при подаче на стол посыпать мелко нарезанным зеленым луком и укропом. Сильно соленую сельдь следует вымочить в охлажденном настое чая или в молоке с водой.

Салат из кальмара

100 г. вареного кальмара, 1 картофель, 1 огурец, 1 1/2

морковь, 2 яйца, 50 г. салата или лука зеленого, 30 г. горошка консервированного, 3/4 стакана майонеза, соль по вкусу, укроп.

Мороженого кальмара отварить в холодной воде, затем в течение нескольких минут ошпарить в горячей (80 - 90) и жесткой щеткой с его поверхности счистить пленку. После этого кальмара тщательно промыть и поставить варить. В кипящую воду (на 1 кг. кальмара 2 л воды и 20 г. соли) добавить нарезанный корень петрушки, специи, положить кальмара, быстро довести до кипения и варить при слабом кипении 3 - 5 мин. Остывшего кальмара нарезать поперек волокон тонкой соломкой, а овощи и вареные яйца тонкими ломтиками. Продукты смешать, добавить горошек, заправить майонезом, положить горкой в салатницу и украсить. При подаче на стол салат посыпать укропом.

Салат из креветок

100 г. креветок (вареных шеек от креветок), 2 моркови, 2 свежих помидора или яблок, 1 огурец, 2 яйца, 50 г. зеленого горошка, 1/4 кочана цветной капусты , 50 г. зеленого салата, 1/2 стакана майонеза, 4 столовые ложки заправки салатной, укроп. Для варки креветок: 5 г. моркови, 5 г. укропа или зелени петрушки, перец горошком, лавровый лист, соль.

Креветки поступают в продажу замороженными в брикеты в сыром или вареном виде. Перед использованием их надо варить, предварительно промыв в холодной воде. Воду довести до кипения, положить в нее соль, мелко нарезанную морковь, зелень петрушки или укропа, лавровый лист, перец горошком, а после закипания креветки. Посуду накрыть крышкой, быстро довести воду до кипения и продолжать варку при слабом кипении: сырые креветки варить 10 - 12 мин., вареные - 3 - 5 мин. Готовые креветки оставить в отваре в течение 5 - 10 мин. Для салата у креветок используют только шейку, удалив с нее панцирную оболочку. При этом вначале отделить шейку от каркаса креветки, а затем удалить с нее оболочку. Промытые листья зеленого салата нарезать на несколько частей, оставив несколько листиков для украшения, уложить его горкой в середине салатницы, а вокруг разместить "букетами" свежие огурцы, нарезанные кружочками, вареные морковь, яйца, свежие яблоки или помидоры, кусочки вареной цветной капусты, зеленый горошек. Вареные креветки положить сверху горки зеленого салата. При подаче на стол овощи заправить салатной заправкой и посыпать укропом. Отдельно подать майонез. Также можно приготовить салат из крабов. Салат из креветок можно приготовить и иначе. Для этого овощи и креветки смешать, заправить майонезом, положить горкой в салатницу, украсить продуктами, входящими в

салат, и посыпать укропом.

Салаты из соленых, маринованных продуктов и грибов

* Салат из капусты "Провонсаль"
* Салат из маринованных грибов
* Салат из соленых грибов
* Салат из белых грибов
* Салат грибной с ветчиной
* Салат из шампиньонов
* Салат из грибов и картофеля

Салат из капусты "Провонсаль"

400 г. кочанной квашенной капусты, моченые яблоки или груши, сливы, виноград, 50 г. маринованной брусники , 25 г. растительного масла, 10 15 г. сахара. Для маринада: 30 г. уксуса 2% - ного, 50 г. маринада от ягод или капустного рассола, 10 г. сахара, 0,5 г. гвоздики и корицы.

Кочаны квашеной капусты (без кочерыжек) разрезать на квадратные кусочки, положить в эмалированную, деревянную или фаянсовую посуду и залить маринадом. Для приготовления маринада уксус смешать с маринадом от ягод или с капустным рассолом, добавить сахар и специи и довести до кипения. Горячим маринадом залить подготовленную капусту. Когда она остынет, добавить нарезанные дольками моченые яблоки или груши, маринованные сливы, вишни, виноград, бруснику, растительное масло, все тщательно перемешать и выдержать в течение одного - двух дней в холодном помещении.

Салат из маринованных грибов

400 г. грибов (белые, маслята, подосиновики и др.), 40 г. зеленого лука, 3 столовые ложки растительного масла, укроп.

Маринованные грибы отделить от маринада, а если они слишком острые, их отмочить в кипяченой воде или прокипятить в маринаде. Мелкие шляпки грибов использовать целом виде, средних размеров - разрезать пополам, а более крупные и корешки - дольками. Подготовленные грибы положить в салатницу, а перед подачей на стол полить растительным маслом и посыпать зеленым луком и укропом. Лук и укроп можно подать отдельно.

Салат из соленых грибов

400 г. грибов, 1/2 стакана сметаны, 40 г. зеленого лука или маринованного, укроп.

Соленые грибы (грузди, сыроежки, рыжики и др.) промыть в холодной кипяченой воде, нарезать ломтиками или дольками, заправить охлажденной сметаной, положить в салатницу, посыпать зеленым или маринованным луком и укропом. Вместо сметаны грибы можно заправить салатной заправкой.

Салат из белых грибов

700 г. вареных белых грибов, 50 г. репчатого лука, 250 г. майонеза, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

Грибы нарезать, лук нашинковать, все смешать с майонезом, добавив зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

Салат грибной с ветчиной

200 г. маринованных, соленых или отваренных в собственном соку грибов, 100 г. ветчины, 5 - 6 отварных картофелин, 1 - 2 свежих или соленых огурца, 1 - 2 помидора, 1 луковица или 50 г. зеленого лука, 1 - 1 1/2 стакана сметаны, столовый уксус или лимонный сок, соль, сахар, горчица, черный молотый перец, укроп, листья зеленого салата, 1 сваренное вкрутую яйцо.

Все продукты нарезать, заправить сметаной, смешанной с солью, сахаром, перцем, соком лимона. Выложить салат на блюдо, застланное листьями зеленого салата, украсить розой из помидора, дольками яйца.

Салат из шампиньонов

250 - 300 г. свежих шампиньонов, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца,1 -2 помидора, 1 яблоко, 1/2 стакана сметаны, 1 2 ложки растительного масла, сок 1/2 лимона или 1 столовая ложка яблочного сока, соль, сахар, укроп, листья салата.

Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками, потушить в сливочном масле до готовности, охладить. Яблоки, помидоры, яйца нарезать тонкими кружками. Выложить все на блюдо, застланное листьями салата, сверху полить сметаной, смешанной с растительным маслом и приправами. Украсить салат веточками укропа.

Салат из грибов и картофеля

300 г. соленых или маринованных грибов, 400 г. отварного картофеля, 500 г. репчатого лука, черный молотый перец, соль, 1 стакан сметаны.

Грибы вымыть, нарезать полосками, картофель - кубиками. Лук мелко нарезать и смешать со сметаной, солью, перцем. Полученным соусом залить грибы и картофель.

Смешанные салаты

* Салат из разных овощей
* Салат весенний
* Салат любительский
* Салат из помидоров яиц и сыра
* Яичный салат
* Салат из свекольника с хреном
* Салат из краснокочанной капусты и картофеля
* Салат слоями

* Винегрет

Салат из разных овощей

100 г. репы или кольраби, 50 г. зеленого горошка быстрозамороженного или консервированного, 2 моркови, 2 яблока свежих или огурцы, 50 г. салата или лука зеленого, 50 г. сливы или чернослива, 1 помидор или перец свежий сладкий, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 200 г. майонеза и сметаны, перец, соль по вкусу, укроп.

Очищенные вареные репу или молодую нежесткую кольраби, а также морковь нарезать тонкими ломтиками. Чернослив промыть, залить горячей водой для набухания, удалить из него косточки и нарезать дольками. Также нарезать сливы без косточек. Помидоры разрезать на 5 - 6 частей, свежий сладкий перец, удалив плодоножку вместе с зернами, нарезать соломкой. Яблоки очистить, удалить у них семенные коробки и нарезать так же, как овощи. Промытые листья салата разрезать на 2 - 3 части, а огурцы и вареные яйца нашинковать ломтиками. Нарезанные овощи и плоды смешать, добавить консервированный или вареный быстрозамороженный зеленый горошек, слегка посолить, поперчить и заправить при подаче на стол майонезом, смешанным со сметаной в любой пропорции. В салат можно добавить сахар (лучше сахарную пудру) и лимонный сок. Заправленный салат положить горкой в салатницу, по краям расположить листики зеленого салата, а сверху украсить овощами и плодами, входящими в салат, и посыпать укропом. Овощной салат можно приготовить и из других овощей, имеющихся в наличии. Особенно хорошим вкусом обладают салаты, в состав которых входят свежие фрукты: абрикосы, персики, яблоки, вишни без косточек, дыня, виноград и др.

Салат весенний

1 - 2 пучка редиса, 1 свежий огурец, 1 помидор, 100 г. картофеля раннего, 50 г. зеленого горошка, 3 яйца., 50 г. салата или лука зеленого, 3/4 стакана сметаны, соль, перец, уксус или сок лимона, сахар по вкусу, укроп.

Огурцы, помидоры, редис, вареные яйца, картофель нарезать тонкими ломтиками, зеленый лук и листья салата - на 2 - 3 части. Часть листьев, не разрезая, оставить для украшения салата. Подготовленные овощи смешать. Сметану для заправки салата посолить по вкусу, а для остроты добавить в нее уксус или лимонный сок. Перед подачей на стол овощи полить сметаной, перемешать, уложить горкой в салатницу, по краям расположить листья салата, а сверху украсить продуктами, входящими в салат, и посыпать укропом. В этот салат за счет уменьшения предусмотренных в рецептуре овощей можно включать и другие

имеющиеся в наличии овощи - цветную капусту, зеленые молодые стручки гороха, бобов и т. п.

Салат любительский

250 г. моркови, 250 г. свежих яблок, 50 г. кураги, 25 г. клюквенного варенья, 1/2 стакана сметаны высшего сорта.

Сырую очищенную промытую морковь и яблоки натереть на терке с крупными отверстиями или тонко нашинковать. Курагу промыть теплой кипяченой водой, оставить на 20 - 25 мин., для набухания, после чего мелко нарезать. Морковь, яблоки и курагу смешать, добавить варенье, сметану, перемешать, уложить в салатницу и посыпать мелко нарезанными яблоками и курагой.

Салат из помидоров яиц и сыра

4 помидора, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г. сыра, 1 стакан сметаны, соль.

Помидоры и яйца нарезать кружками и положить в салатник, посолить. Сыр натереть на крупной терке, смешать со сметаной и залить этой смесью помидоры и яйца. Украсить салат кружочками и розой из помидоров и яиц, кубиками сыра.

Яичный салат

6 сваренных вкрутую яиц, 5 столовых ложек майонеза, 4 столовые ложки сметаны, 2 соленых огурца, 1 луковица, 1 чайная ложка тертого хрена, соль и сахар по вкусу.

Яйца и лук нарезать кружочками и положить в салатник. Соленые огурцы очистить от кожи и семян, нарезать мелкими кубиками и перемешать с майонезом и сметаной. Добавить тертый хрен, соль и сахар. Залить этой смесью яйца и подержать на холоде 1 час.

Салат из свекольника с хреном

3 молодые свеклы с ботвой, 1 корень хрена, 2 луковицы, 2 - 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, уксус, соль ко вкусу, зелень петрушки.

Свекольную ботву нашинковать, а саму свеклу запечь в духовке до размягчения и нарезать ломтиками. Хрен натереть на терке, лук нарезать тонкими кольцами. Все компоненты перемешать, заправить уксусом с маслом и на 2 часа поставить в холодильник.

Салат из краснокочанной капусты и картофеля

1 небольшой кочан капусты, 7 - 9 ложек растительного масла, 4 - 6 ложки уксуса, 5 - 6 картофелин, зелень петрушки.

Нашинковать капусту и ошпарить кипятком, чтоб цвет стал более ярким. Затем капусту откинуть на дуршлаг, посолить и заправить 3 - 4 ложками растительного масла и 2 - 3 ложками уксуса. Сварить картошку, очистить, охладить и нарезать кубиками. Нарезанный картофель посолить, заправить 4 - 5

ложками растительного масла и 2 - 3 ложками уксуса, посыпать мелко нарезанной зеленью иили молотым черным перцем. По желанию можно добавить мелко нарезанный репчатый лук или мелко нарезанный соленый огурец. Капусту положить на середину блюда, а вокруг уложить венком картофельный салат.

Салат слоями

1 слой вареный картофель, 2 слой капуста сырая, 3 слой свекла вареная, 4 слой морковь сырая, 5 слой яйца. Все мелко режется, солится и промазывается майонезом. Рекомендуется сделать заранее.

Рецепт предоставлен Светой Платоновой

Винегрет

150 г. свеклы, 300 г. картофеля, 300 г. соленых огурцов, 300 г. квашенной капусты, 150 г. репчатого лука, подсолнечное масло для заправки.

Сваренные картошку и свеклу очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками или тонкими пластинками. Соленые огурцы и репчатый лук нарезать кубиками. Если огурцы имеют грубую кожицу и крупные развитые семена, то их лучше очистить и удалить из них семена. Квашенную капусту перебрать, крупные куски нарезать. Если квашенная капуста имеет очень кислый вкус, ее следует промыть холодной водой, отжать, измельчить. Репчатый лук мелко нарезать. Затем все овощи смешать, подсолить приправить растительным маслом. Подавать винегрет, украсив зеленью.

Фруктовые салаты

* Салат из чернослива с орехами
* Салат из дыни
* Салат из капусты и апельсинов
* Салат из ананасов

Салат из чернослива с орехами

500 г. чернослива, 2 стакана ядер орехов, 3 -4 дольки чеснока, 2 стакана 500 г. чернослива, 2 стакана ядер орехов, 3 -4 дольки чеснока, 2 стакана майонеза, 2 чайные ложки сахара, сок 1 лимона, соль по вкусу, зелень петрушки.

Чернослив вымыть, залить холодной кипяченой водой на сутки для набухания, так, чтобы она только покрыла ягоды. Набухшие ягоды с вынутыми косточками разложить на доске, чтобы они посохли. Ядра орехов и чеснок истолочь в ступке (лучше фарфоровой) до получения однородной маслянистой массы, посолить, влить сок лимона, массу растереть добела. Затем каждую ягоду начинить ореховой массой и положить в салатник, залить майонезом, смешанным с сахаром, украсить ядрами орехов и дольками лимона.

Салат из дыни

1 большая дыня, 1 лимон, 1 стакан сахара.

Дыню очистить от кожи и семян, нарезать тонкими ломтями, положить в салатник, пересыпая каждый ряд сахаром. Сверху полить соком, выжатым из лимона.

Салат из капусты и апельсинов

Салат готовится из капусты и апельсинов. Капуста мелко шинкуется, апельсины режутся на кусочки и все это заправляется сливками, солить по вкусу.

Рецепт предоставлен Светой Платоновой

Салат из ананасов

2 маленьких ананаса, 1 яблоко, 3 груши, 200 г. белого винограда, сахарный песок, 1 столовая ложка ананасового ликера. песок, 1 столовая ложка ананасового ликера.

Разрезать ананасы вдоль на половинки. Вынуть мякоть и удалить сердцевину. Фрукты очистить, удалить косточки из винограда. Из груш удалить сердцевину и нарезать их на дольки, затем добавить к ананасу вместе с виноградом. Посыпать сахаром по вкусу и, по желанию, добавить ликер. Накрыть посуду с салатом и держать в холодном месте до тех пор, пока сахар не растворится. Не посредственно перед тем, как подавать салат своей любимой, сложить его обратно в кожуру от ананасов.

Бутерброды, закусочные торты

* Бутерброды "полосатые"
* Бутерброды с килькой
* Бутерброд "Парус"
* Бутерброд с сельдью
* Бутерброд с сыром и джемом
* Бутерброд с валиком из паштета
* Бутерброд с сосисками и хреном
* Бутерброды с ветчиной и плавленым сыром
* Торт закусочный из лососины и красной икры

Бутерброды "полосатые"

Ржаной хлеб, сливочное масло, сыр.

Ломтики хлеба намазать не слишком тонким слоем масла (иначе слои не склеиваются), положить на них такие же по размеру, как и хлеб, тонкие ломтики сыра, затем нанести слой масла, опять - хлеб, масло, сыр и т. д. На верхний слой, который должен быть из хлеба, на 15 - 20 мин. положить небольшой груз, чтобы слои плотно прилегали друг к другу, затем острым тонким лезвием ножа нарезать бутерброды поперек. Полосатые прямоугольники или квадраты можно разрезать на треугольники и веером разложить на блюде, украсить зеленью, цветком из редиса или лука.

Бутерброды с килькой

Хлеб, сливочное масло, сваренное вкрутую яйцо, килька, морковь, майонез.

На ломтики хлеба, нарезанные квадратиками или кружками, намазанные тонким слоем масла, положить по кружку сваренного вкрутую яйца, сверху кильку, завернутую колечком, внутрь 1 чайную ложку майонеза и кубик моркови. бутерброды положить на блюдо, украсить зеленью, цветком из репчатого лука, яйца, редиса, яблока. Словом, для украшения может пригодиться все-то, что окажется под рукой.

Бутерброд "Парус" (для детей)

Ломтики батона, нарезанные наискось, намазать маслом, на которое ножом - пилой нанести волнистый рисунок, на шпажке закрепить треугольный ломтик сыра - вот и получился "парус".

Бутерброд с сельдью

1 ломтик пшеничного хлеба, 1 кусочек сельди, ломтик лимона, кружок сваренного вкрутую яйца, ломтик вареной моркови, зелень петрушки.

Намазать хлеб маслом, положить на него кусочки сельди, лимона, яйца, моркови, украсить зеленью петрушки. Подавать перед обедом.

Бутерброд с сыром и джемом

Хлеб черствый, сливочное масло, джем, сыр.

С помощью выемок для печенья вырезать из черствого хлеба маленькие кусочки самой разной формы. Намазать их маслом, сверху положить ломтики сыра, вырезанные теми же выемками, при помощи корнета нанести рисунок из джема. Эти бутерброды особенно любят дети.

Бутерброд с валиком из паштета

С батона срезать все корки, обровнять края так, чтобы получился прямоугольный брусок, разрезать его по горизонтали на 3 пласта каждый из них слегка смазать сливочным малом и слегка зарумянить в духовке. Остудить и густо смазать майонезом. Ливерную колбасу или готовый паштет растереть со сливочным маслом в соотношении 2 \ 1, скатать валик толщиной в 1 1/2 пальца и положить посередине каждого подготовленного пласта. Одну сторону пласта украсить полоской из рубленых яиц, перемешанных с рубленой зеленью петрушки, а другую сложенной вдвое полоской шпика. Посредине валика из паштета или ливерной колбасы сделать вдоль ручкой ножа углубление и в него насыпать мелко рубленый зеленый лук. Готовые пласты нарезать поперек па равные полоски шириной в 2 пальца.

Бутерброд с сосисками и хреном

1 батон, 7 сосисок, 150 г. сливочного масла, 1 столовая ложка

тертого хрена, 3 огурца свежих или соленых, 1/2 небольшой банки консервированного зеленого горошка, 1 столовая ложка майонеза.

С батона срезать все корки, обровнять края так, чтобы получился прямоугольный брусок, разрезать его по горизонтали на 3 пласта, каждый из них слегка смазать сливочным малом и слегка зарумянить в духовке. Остудить и на несмазанную сторону пластов нанести ножом 100 г. масла, растертого с хреном. Смесь слегка посолить. Вдоль всех пластов, посередине, уложить ровной полоской нарезанные кружочками отварные и очищенные от кожи сосиски, укладывая кружочки сосисок так, чтобы один находил на другой. Вдоль одного края из корнета узорной трубочкой красиво выложить пюре из протертого через дуршлаг зеленого горошка, смешанного с майонезом. Другой край пласта покрыть полоской рубленых кубиками огурцов, очищенных от кожи. Готовые пласты нарезать поперек па равные полоски шириной в 2 пальца.

Бутерброды с ветчиной и плавленым сыром

С батона срезать все корки, обровнять края так, чтобы получился прямоугольный брусок, разрезать его по горизонтали на 3 пласта, каждый из них слегка смазать сливочным малом и слегка зарумянить в духовке. Остудить намазать сливочным маслом, растертым с горчицей. Посредине положить ветчину, свернутую в рулик. Один край пласта украсить кружочками сваренных вкрутую яиц, а другой - плавленым сыром, растертым со сливочным маслом подкрашенным свекольным соком в розовый цвет. Между полосками украшений насыпать мелкорубленую зелень петрушки и укропа.

Торт закусочный из лососины и красной икры

Для теста: 6 яиц, 2 1/2 стакана муки, 400 г. сметаны, 1 чайная ложка масла для формы. Для начинки: 400 г. сливочного масла, 300 г. красной рыбы, 350 г. кетовой икры, 200 г. зеленого салата, 4 желтка из вареных яиц.

Растереть желтки с солью и, продолжая растирать, постепенно добавлять поочередно соловую ложку муки - столовую ложку сметаны, пока не вотрется вся мука и сметана. Белки вбить в плотную пену и осторожно перемешать с готовой массой, мешая ложкой сверху вниз. Выложить в высокую форму или низкую кастрюлю, смазанную маслом (дно застелить промасленной бумагой). Испечь в духовке на слабом огне. Затем вынуть из духовки, остудить, разрезать по горизонтали на 3 круга. Приготовить начинку. Для этого желтки сваренных вкрутую яиц растереть с 150 г. масла в однородную массу, смазать ею 2 нижних круга. на массу сплошным слоем положить нарезанную тонкими ломтиками рыбу, смазать сверху опять этим

же маслом, на массу положить второй круг, смазанный этим же маслом, таким же образом, положить на него рыбу, смазать маслом, накрыть последним кругом, сверху положить фанерку с небольшим грузом и поставить торт на холод на несколько часов. Кетовую икру истолочь в ступке, протереть через дуршлаг и смешать с растертым оставшемся маслом в однородную массу нежно - розового цвета. Снять с торта груз и дощечку и из корнета (кондитерского мешочка) через узорную трубочку украсить бока торта розовой массой; на поверхности торта также из кондитерского мешочка сделать переплеты - решетку. В незаполненные розовой массой квадраты поставить букетики, сделанные так: свернутые в рулетик кусочки рыбы шириной в 2 пальца обернуть закругленными верхушками листьев салата такой же высоты, как и рулетики из рыбы; снизу смазать их той же массой, чтобы не падали, и прикрепить к тесту. Нарезать торт тонкими кусочками.

Холодные закуски

* Закуска из капусты
* Икра из баклажанов
* Грибная икра
* Заливной мусс из ветчины
* Заливной паштет в формочках
* Заливное из гусиной печенки
* Сазан заливной фаршированный
* Перец, фаршированный овощами
* Помидоры, фаршированные грибами
* "Грибки" из яиц и помидоров
* Тефтели рыбные в томате
* Сельдь маринованная
* Паштет из печени
* Паштет из зайца
* Студень говяжий
* Мужужи
* Вишисуаз

Закуска из капусты

1 кочанчик капусты, 5 - 7 штук моркови, 1 горсть очищенных долек чеснока, соль.

Кочан капусты разобрать на листья, ополоснуть их

водой, опустить на 3 - 5 минут в кипящую несоленую воду, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Морковь натереть на крупной терке, смешать с мелко нарубленным чесноком и завернуть в капустные листья в виде сигареток или голубцов. Положить свертки в глубокую посуду, залить кипящим рассолом из расчета 1 столовая ложка соли на 1 литр воды так, чтобы

жидкость полностью их покрывала. Через 2 дня закуска из капусты готова.

Икра из баклажанов

3 средних баклажана, 2 луковицы, 4 помидора, 2 столовые ложки подсолнечного масла, 1 столовая ложка зелени петрушки, 1 столовая ложка рубленого укропа, 3 - 4 дольки чеснока, соль по вкусу.

Баклажаны испечь и положить под гнет между дощечками на 30 минут. Помидоры нарезать кубиками. Лук мелко порубить. Чеснок растереть с солью. Баклажаны мелко порубить, смешать с остальными овощами и зеленью, заправить маслом, перемешать и держать до подачи на стол в холодильнике.

Грибная икра

450 г. соленых грибов, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, зелень, черный молотый перец.

Соленые грибы пропустить через мясорубку вместе с обжаренным репчатым луком, добавить перец, соль, тщательно перемешать. Подготовленную икру положить горкой в салатник, посыпать мелко нарезанным укропом. Но если вам не лень, то можно приготовить икру старинным способом: Икра - настоящая и единственно верная - получится, если грибы очень мелко изрубить сечкой в деревянном корытце или деревянной миске. Тогда ткань грибов не раздавливается, как в мясорубке, а будет зернистой, упругими крупинками, икринками.

Заливной мусс из ветчины

300 г. ветчины, 3 яйца, 1 столовая ложка желатина, 1 столовая ложка вина столового, 1 чайная ложка горчицы, перец и соль по вкусу, 2 стакана бульона, 1/2 стакана сливок.

2 крутых яйца и ветчину припустить через мясорубку 2 раза, добавить вино, перец, соль и горчицу; все тщательно растереть, добавить разведенный желатин (1 чайная ложка желатина в пол стакане бульона), перемешать, осторожно ввести в смесь взбитые сливки. Из 1 столовой ложки желатина и 2 стаканов бульона приготовить желе и застудить его, налив в маленькие пропорциональные тарелки так, чтобы оно покрывало только стенки формочек. Для этого тарелки надо заранее поставить в тазик со снегом, чтобы они хорошо остыли, затем в каждую вливать понемногу желе и поворачивать их так, чтобы налитое желе застывало на стенках тонким слоем. Затем наполнить их приготовленным муссом, Но не до самого верха, оставив место для желе, которым залить мусс сверху. Поставить в холодильник на несколько часов, чтобы блюдо хорошо застыло. Вынимать опустив тарелки на несколько секунд в горячую воду, после чего сразу же опрокинуть на тарелку. Подавать на круглой тарелке, в

центре которой поставить круглый салатник с майонезом, а вокруг расположить мусс.

Заливной паштет в формочках

500 г. печени, 300 г. свиного не соленого сала, 1 морковь, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 1 чайная ложка перца черного горошком, хлеба белого 2 ломтика от батона, 1 стакан молока, 150 г. швейцарского сыра. Для желе: 4 стакана бульона мясного,2 столовые ложки желатина. Для украшения: 100 г. зеленого салата, 1 свекла красная, 2 корешка хрена, 1 банка майонеза, 2 столовые ложки сахара, соль по вкусу.

Вымыть печень, сало, очищенную морковь, луковицу, специи сложить в кастрюлю, влить 1 1/2 стакана воды, посолить, накрыть крышкой и тушить на небольшом огне. Одну большую мелко нарубленную луковицу поджарить на масле до золотистого цвета и добавить в кастрюлю. Когда выпарится вода, а сало будет прозрачным, а морковь мягкой, снять кастрюлю с огня, остудить содержимое, вынуть лавровый лист, а все остальное пропустить 3 раза через мясорубку, добавив намоченный в молоке и отжатый хлеб. Ложкой хорошо выбить, добавить натертый сыр, скатать из смеси тонкую колбаску и поставить на холод. Из бульона и желатина приготовить желе: бульон процедить и вскипятить, влить туда распущенный желатин и размешать не давая кипеть, разлить на дно формочек и остудить до полу готовности. Остывший паштет нарезать на круглые кусочки, уложить в каждую формочку, залить сверху оставшимся желе и застудить до готовности. Перед подачей выложить заливное из формочек, разложить на дощечке, покрытой листьями салата, а сверху украсить каждую тарелку чайной ложкой смеси из вареной, натертой на мелкой терке свеклы, смешанной с тертым хреном, майонезом и сахаром.

Заливное из гусиной печенки

1 гусиная печень, 1 столовая ложка масла, 50 г. шпика, 1 1/2 стакана молока, 1/2стакана белого вина. Для желе: 1/2 литра бульона, 1/2 лаврового листа, 6 горошков перца, лимонный сок из 1/2 лимона, 15 г. желатина.

В готовый мясной бульон положить специи, дать покипеть на слабом огне под крышкой, процедить, добавить лимонный сок и желатин, растворенный в 2 столовых ложках воды, вскипятить, остудить желе до полу готовности и застудить его, налив в маленькие пропорциональные тарелки так, чтобы оно покрывало только стенки формочек. Для этого тарелки надо заранее поставить в тазик со снегом, чтобы они хорошо остыли, затем в каждую вливать понемногу желе и поворачивать их так, чтобы налитое желе застывало на стенках тонким слоем. Уложить

ломтики печенки и залить их желе до верха формочек. Приготовление печени: Очищенную от пленки печень залить молоком на 1 - 2 часа и, когда она побелеет, переложить в кастрюльку со шпиком и маслом, залить вином и тушить до мягкости. Готовую печенку остудить, нарезать ломтиками и красиво уложить в формочки. Подавать на листьях салата.

Сазан заливной фаршированный

1 1/2 - 2 кг. сазана. Для фарша: 300 г. филе сазана, 1 морковь, 10 зерен черного перца, 2 лавровых листа, 1 луковица, 1 чайная ложка масла, 200 г. шампиньонов, 1 стакан молока, 2 яйца, 1/4 городской булки, 1 столовая ложка манной крупы, перец соль по вкусу. Для желе: 1 столовая ложка желатина, 1/2 литра бульона, 2 сырых белка, 1 лимон. Для соуса: 1 небольшая вареная свекла, 50 г. хрена, 1 банка майонеза, 2 столовые ложки сахара, соль по вкусу.

Очищенного от чешуи сазана хорошо промыть, надрезать кожу вокруг головы и хребтовую кость и, не разрезая брюшко, отнять голову со всеми внутренностями. Порезать поперечными кусками толщиной в 2 пальца, промыть еще раз и отложить куски одинаковой величины для фарширования. Неровные куски и куски от хвоста употребить для фарша, освободив мясо от костей. Из кореньев, пряностей, рыбьей головы и костей сварить бульон. Шампиньоны очистить от кожицы, нарезать очень тонкими кусочками. Лук нарезать кружочками. Разогреть масло на сковороде, положить в него шампиньоны и лук, посолить, поперчить и потушить, закрыв крышкой. Вымоченную в молоке и отжатую булку, вареную мякоть, снятую с головы рыбы, сырую рыбную мякоть и тушеные с луком шампиньоны пропустить через мясорубку. Яйца смешать с 3 столовыми ложками бульона, хорошо взбить и перемешать с пропущенной через мясорубку массой. Добавить манную крупу, посолить, поперчить, хорошо растереть. Полученным фаршем заполнить куски подготовленной рыбы, обровнять мокрыми руками, положить на решетку и опустить в теплый бульон. Варить на слабом огне 1 час. Готовую рыбу остудить в отваре, вынуть и разложить на блюде. Каждый кусочек полить застывающим желе, на желе положить кружочки вареного яйца, по бокам их положить веточки петрушки. Поставить на холод, чтобы украшение пристыло к желе, остальным желе полить сверху в два приема, чтобы под ним виднелись украшения. Подавать с острым соусом. Приготовление соуса: очищенный и натертый хрен смешать с натертой вареной свеклой, сахаром, солью и майонезом. Соус разложить вокруг застывшей рыбы.

Перец, фаршированный овощами

400 г. свежего стручкового сладкого перца. Для начинки: 100 г. моркови, 80 г. лука репчатого, 50 г. лука - порея, 50 г. сельдерея (корень), 100 г. белокочанной капусты (но лучше савойской), 30 г. растительного масла. Для маринада: 100 г. моркови, 15 г. сельдерея, 50 г. лука репчатого, 50 г. томата - пюре, 30 г. растительного масла, 50 г. уксуса , 200 г. бульона или воды , перец, соль, лавровый лист, сахар, гвоздика, корица, мускатный орех по вкусу, укроп.

Вокруг основания стручкового перца сделать надрез и удалить плодоножку вместе с семенами. Подготовленный перец положить в кипящую воду, варить 5 - 7 мин, вынуть, охладить и наполнить фаршем. Фаршированный перец уложить в один ряд в посуду с невысокими бортами, залить маринадом и тушить в духовом шкафу 20 - 30 мин. при слабом нагреве до готовности. Подавать перец в холодном виде в салатнице или на блюде, посыпав укропом. Приготовление фарша: Очищенные овощи нарезать соломкой или кубиками, слегка обжарить на растительном масле, добавить нашинкованную капусту и продолжать тушение при слабом нагреве до готовности, периодически помешивая. Приготовление маринада: Овощи нарезать тонкой соломкой, обжарить на растительном масле, добавить томат - пюре и продолжать обжаривание до тех пор, пока масло не примет окраску томата (5 - 7 мин). После этого влить горячий бульон или воду, довести до кипения, заправить уксусом, солью, сахаром, специями, растертым чесноком (по желанию) и продолжать нагревать еще 10 - 15 мин. при периодическом помешивании.

Помидоры, фаршированные грибами

8 помидоров, 150 г. грибов маринованных или соленых, 2 яйца, 100 г. лука репчатого, 15 г. масла растительного, 50 г. майонеза, перец молотый, соль по вкусу, укроп.

Спелые не очень крупные (лучше одинаковые по размеру) помидоры помыть, со стороны плодоножки срезать 1/4 - 1/5 часть, и из середины при помощи чайной ложки удалить семена вместе с соком. Внутри помидоры посолить и поперчить, а затем наполнить фаршем, который сверху слегка полить майонезом и посыпать укропом. Подготовленные помидоры уложить на блюдо с бумажной салфеткой и украсить веточками зелени или листиками салата. Приготовление фарша: Грибы мелко нашинковать и смешать с нарезанным, поджаренным на растительном масле луком и вареными яйцами. В фарш можно добавить немного чеснока.

"Грибки" из яиц и помидоров

8 помидоров, 10 яиц, 1 свежий огурец или яблоко, 40 г.

сельдерея, 50 г. зеленого салата, 30 г. зеленого горошка, 1 морковь, 3/4 стакана майонеза, соль по вкусу.

Очищенные и вымытые яблоки, корень сельдерея натереть на терке с крупными отверстиями или нарезать тонкой соломкой, огурцы и вареную морковь - кубиками, вареные яйца, помидоры и зеленый салат нашинковать. Нарезанные овощи и зеленый горошек смешать, слегка посолить и заправить майонезом с соусом "Южный". У вареных яиц с утолщенного конца срезать 1/6 часть так, чтобы они устойчиво держались на плоскости. У зрелых помидоров (со стороны плодоножки) срезать четвертую часть, при помощи чайной ложки удалить у них семена и каждым помидором накрыть тонкий конец вареных яиц. Затем на помидоры из бумажной конусной трубочки с небольшим отверстием на конце или при помощи спички нанести белые точки из майонеза, а нижнюю часть яйца (корешок грибка) слегка смазать майонезом и посыпать протертыми через сито желтками вареного яйца. В салатницу с плоским широким дном или на блюдо уложить заправленный майонезом салат, а на него "грибки". Украсить их зеленью петрушки или листиками салата. Отдельно к "грибкам" подать майонез.

Тефтели рыбные в томате

250 - 300 г. филе трески, сома, морского окуня, луфаря, хека, нототении и других рыб, содержащих мало костей, 40 г. хлеба пшеничного из муки не ниже 1-го сорта, 30 г. воды, 20 г. яиц, 2 - 3 столовые ложки масла растительного, 15 г. муки пшеничной, соль, перец по вкусу. Для соуса: 80 г. томата - пюре , 1 чеснок, 2 - 3 столовые ложки масла растительного, соль, перец по вкусу, 5 г. муки пшеничной.

Промытое рыбное филе без костей, с кожей или без нее пропустить через мясорубку, соединить с размоченным в холодной воде хлебом, посолить, поперчить, перемешать и вновь пропустить через мясорубку. В массу добавить яйца, тщательно размешать и сформировать из нее шарики по 10 - 12 г, которые обвалять в муке и обжарить на разогретом растительном масле. Обжаренные тефтели сложить в посуду не более чем в три ряда, залить томатным соусом и тушить 25 - 30 мин. при слабом кипении. Приготовление соуса: В томат - пюре добавить растительное масло и прогреть на слабом огне, чтобы оно приняло окраску томата. Затем всыпать предварительно подсушенную пшеничную муку, тщательно размешать и, продолжая мешать, добавить примерно 0,5 стакана рыбного бульона или воды. Соусу дать прокипеть и заправить его рубленым или растертым чесноком, солью, перцем и сахаром. Тефтели подать в качестве закуски в холодном виде в салатнице

или глубоком блюде, посыпав сверху укропом и зеленым луком.

Сельдь маринованная

200 г. сельди (филе), 2 - 3 столовые ложки масла растительного, 10 г. готовой горчицы, 30 г. лука репчатого. Для маринада: 80 г. лука репчатого, 40 г. моркови, 80 г. уксуса 3% - ого, 12 г. сахара, специи по вкусу.

Сельдь вымочить от избытка соли в воде или охлажденном настое чая и разделить на филе, которое с внутренней стороны смазать столовой горчицей и посыпать мелко нарезанным, предварительно ошпаренным репчатым луком. Филе свернуть трубочкой (можно сколоть спичкой без серной головки), уложить в стеклянную или другую не окисляющуюся посуду, залить холодным маринадом с добавлением растительного масла и выдержать в прохладном месте в течение 2 - 3 суток. Подавать филе в салатнице вместе с маринадом, посыпав укропом. Приготовление маринада: Уксус и воду (в соотношении 1:1) довести до кипения, добавить нашинкованный репчатый лук, нарезанную ломтиками вареную морковь, лавровый лист, перец горошком, корицу, гвоздику, сахар, посуду накрыть крышкой, вновь довести до кипения и охладить.

Паштет из печени

500 г. печени, 125 г. шпига, 125 г. сливочного масла, по 1 шт. лука репчатого, моркови, корня петрушки , лавровый лист, перец, мускатный орех, соль по вкусу.

Печень промыть, зачистить от пленок и желчных протоков, нарезать кубиками, еще раз промыть и ошпарить кипятком. Очищенные морковь, лук, петрушку нарезать тонкими ломтиками, а шпиг - мелкими кубиками. Овощи обжарить вместе со шпигом до полуготовности, добавить печенку, лавровый лист, черный перец и, периодически помешивая, продолжать жаренье на слабом огне до готовности кореньев и печени, следя за тем, чтобы она не была пережарена, иначе паштет будет недостаточно сочным. Массу, удалив из нее лавровый лист, пропустить 2 раза через мясорубку с частой решеткой. Измельченную печенку сложить в посуду из нержавеющей стали, добавить по вкусу соль, молотый перец, натертый на терке мускатный орех и взбить массу лопаточкой, периодически добавляя размягченное (но не разогретое) сливочное масло. Для более нежного вкуса можно добавить вино (мадеру) (40 - 50 г). Когда масса станет пышной, паштет считается готовым. Его переложить в фарфоровую посуду или оформить в виде батончика, сверху посыпать рублеными яйцами, украсить цветочками из сливочного масла и дать ему застыть. Паштет подавать как закуску или приготовить с ним бутерброды. Особенно вкусным паштет получается из печени

гусей, уток и кур.

Паштет из зайца

(Болгарская кухня)

Заячья грудка и потроха, 200 г. шпика, 200 г. свиной печени, 3 яйца, 2 ломика белого хлеба, 1 луковица, 1 лавровый лист, 4 - 5 горошин черного перца, 2 - 3 сушеных гриба, 100 г. шпика, соль, перец, мускатный орех, 1 столовая ложка свиного смальца, панировочные сухари.

Подготовленное мясо залить небольшим количеством воды и вместе с отваренными и нарезанными грибами, луком, лавровым листом и несколькими горошинами черного перца тушить под крышкой до тех пор, пока мясо не станет мягким. В конце тушения прибавить заячьи потроха и свиную печень. Когда мясо станет совсем мягким, удалить из него все кости, ломтики белого хлеба размягчить в образовавшемся от тушения соусе. Мясо нарезать на куски. Хлеб отжать. Мясо, хлеб и лук пропустить 2 - 3 раза через мясорубку. В полученный фарш добавить яйца, соль, перец, щепотку мускатного ореха и полученный при тушении соус. Все хорошо перемешать. Форму смазать смальцем и посыпать сухарями, шпик нарезать полосками и выложить им дно формы, затем заполнить форму приготовленным фаршем и поставить в духовку. Выпекать при умеренной температуре до тех пор, пока на поверхности не появится жир. Форму с готовым паштетом вынуть из духовки, дать остыть, осторожно выложить паштет из формы, нарезать тонкими ломтиками и падать в холодном виде.

Студень говяжий

500 г. говяжьих ног, губ, 500 г. мясной обрези или голяшки говяжьей, по 1 шт. моркови, петрушки, лука репчатого, лавровый лист, перец, соль, чеснок по вкусу.

Говяжьи ноги и губы опалить на не коптящем пламени, разрезать на части (разрубив кости) и замочить на 3 - 4 часа в холодной воде. Подготовленные продукты и мясную обрезь тщательно промыть, сложить в кастрюлю и залить водой (на 1 кг мясных продуктов примерно 2 л воды) так, чтобы ее уровень был выше уровня мяса на 10 - 12 см. Кастрюлю накрыть крышкой, содержимое довести до кипения, удалить пену и продолжать варить при слабом кипении 6 - 8 час. В процессе варки с поверхности бульона периодически снимать жир. За 1 - 2 часа до окончания варки добавить коренья, лук и специи. Мясо считается готовым, если оно свободно отделяется от костей. По окончании варки с поверхности тщательно снять жир и удалить лавровый лист. Мясо отделить от костей, рубить его ножом на кухонной доске или пропустить через мясорубку и смешать с процеженным

бульоном. Бульон по вкусу посолить, добавить мелко нарезанный чеснок, довести до кипения, слегка охладить, перемешать, чтобы мясо не оседало на дно, разлить в формы или блюда и поставить в холодное место для застывания. Из 1 кг. субпродуктов получается 1 - 1,2 кг. студня. При подаче студень нарезать ровными кусками, уложить на блюдо и оформить веточками зелени петрушки. Отдельно подают горчицу.

Мужужи

(Грузинская кухня)

1 кг. субпродуктов (свиные ноги, говяжьи уши, хвост), 2 луковицы, по 1/2 корня моркови, петрушки, 4 столовые ложки винного уксуса, 2 г. перца душистого, 6 г. чеснока, корица, гвоздика, лавровый лист, соль.

Свиные ножки обработать и разрезать вдоль; трубчатые кости удалить, а мякоть ножек разрезать пополам. Уши и хвост опалить, хорошо промыть, разрезать на 4 - 5 кусков. Все сложить в кастрюлю, залить холодной водой и варить при слабом кипении 40 минут. Затем продукты вынуть шумовкой, сложить в другую посуду и залить процеженным бульоном, добавить очищенные лук, морковь, корень петрушки, уксус винный, перец душистый, гвоздику, корицу и варить до готовности. В конце варки положить лавровый лист, заправить солью и тертым чесноком. Подать мужужи в холодном виде с желеобразным бульоном.

Вишисуаз

3 луковицы лука - порея, 1 головка лука - репки средних размеров, 500 г. картофеля, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 стакана воды, 2 кубика куриного бульона, соль и перец, щепотка измельченного мускатного ореха, 1 куриного бульона, соль и перец, щепотка измельченного мускатного ореха, 1 стакан не жирных сливок, измельченный чеснок.

Вымыть и измельчить лук - порей и лук - репку, очистить и порезать картофель. Растопить сливочное масло на сковороде, добавить лук - порей и лук - репку, накрыть крышкой и тушить в течение 10 минут. Добавить воду, бульонные кубики, картофель, соль, перец и мускатный орех. Довести до кипения, уменьшить огонь и тушить на медленном огне в течение 30 минут. Пропустить смесь через мясорубку. Перемешать со сливками, оставив 3 столовые ложки сливок. Охладить Перед тем как подавать, вылить по кругу оставшиеся 3 ложки сливок. Посыпать толченым чесноком.

Блюда из яиц, омлеты

* Яичница глазунья
* Яичница по - деревенски
* Яичница с медом

* Яйца, фаршированные сырным кремом
* Яйца веселые
* Яйца по - флорентийски
* Омлет с шампиньонами
* Омлет натуральный
* Омлет с капустой и творогом
* Омлет по - испански
* Омлет "Жена фермера"

Яичница глазунья

2 яйца, 1 чайная ложка сливочного масла, соль.

Скорлупу яйца либо надколоть ножом, либо ударить об острый край кастрюли или сковороды, затем разломить и вылить содержимое яйца на тарелку, стараясь при этом не прорвать оболочку желтка. Масло растопить на маленькой сковороде, осторожно выпустить яйца и посолить. Сковороду с яичницей поставить на печь и жарить накрыв крышкой 3-4 минуты. Как только белок яйца слегка загустеет и станет молочно-белым, яичницу снять с огня и тотчас же подать к столу.

Яичница по - деревенски

4 яйца, 4 - 5 картофелин, 1 стакан молока, соль по вкусу.

Вылить в миску сырые яйца, растереть их с солью, добавить молоко и хорошо перемешать. Картофель почистить, промыть, нарезать тонкими ломтиками, уложить на смазанную маслом сковороду и залить яично - молочной смесью. Поместить сковородку в разогретую духовку и запечь до готовности. Перед подачей блюдо посыпать рубленой зеленью.

Яичница с медом

8 яиц, 20 г. топленого масла, 1/2 стакана молока, 4 столовые ложки меда, соль по вкусу.

Смешать сырые яйца с молоком и солью. Вылить смесь на разогретую смазанную сковороду и зажарить до загустения. Готовую яичницу разрезать на порции и облить каждый кусок медом.

Яйца, фаршированные сырным кремом

6 яиц, 100 г. сливочного масла, 4 столовые ложки сметаны, 250 г. сыра, соль, перец, зеленый салат, помидоры, ветчина, свежие огурцы, репчатый лук.

Сваренные вкрутую яйца разрезать поперек пополам, вынуть желтки, растереть их со сливочным маслом, добавить натертый сыр. В полученную массу добавить постепенно сметану, растереть до получения пышной массы. Добавить по вкусу соль и перец. У половинок белкоа срезать со дна округленные части, чтоб половинки стали устойчивыми. Плоскую тарелку застелить сплошь листьями зеленого салата, на них поставить половинки

белков. Из кондитерского мешочка с гладкой трубочкой выпустить сырный крем, укладывая его спиралью в середину белков так, чтобы он их заполнил, прошел по срезу и, постепенно сужаясь на конус, дал форму целого яйца. Поверх каждого фаршированного яйца положить кусочек помидора, вырезанный кубиком. Между яйцами, разложенными по края тарелки, положить маленькие рулетики из ветчины вперемежку с дольками огурцов.

Яйца веселые

3 - 4 яйца, соль.

Яйца помыть, выложить в блюдо и поставить в микроволновую печь. Запекать в режиме "сильно" 2 минуты. Яйца охладить, очистить и посолить. Подавать с помидорами и огурцами. Яйца, приготовленные таким способом, имеют особый, нежный, неповторимый вкус. Это 1 апрельская шутка. Просьба, всерьез не воспринимать.

Яйца по - флорентийски

(Итальянская кухня)

300 г. спагетти, 1 кг. свежего или мороженного шпината, 4 яйца, 3 столовые 300 г. спагетти, 1 кг. свежего или мороженного шпината, 4 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка подсолнечного масла, щепотка мускатного ореха, соль и перец.

Сварить спагетти в большом количестве кипящей подсоленной воды до размягчения. Слить воду. Добавить 1,5 столовой ложки сливочного масла и перемешать. Если вы используете свежий шпинат, тщательно вымыть его и сварить. Слить воду и измельчить. Посыпать мускатным орехом и поперчить. Выложить спагетти на подогретое блюдо и покрыть слоем шпината. Поджарить яйца в остатке сливочного масла, добавляя подсолнечное масло, чтобы яйца не подгорели. Положить яйца сверху на шпинат. Подавать немедленно, не давая остыть яйцам.

Омлет с шампиньонами

300 г. шампиньонов, 1 головка репчатого лука,сливочное масло, 0,5 чайной ложки муки, 0,25 стакана сметаны, зелень петрушки, укропа, соль, черный молотый перец.

Шампиньоны и лук мелко нарезать и тушить на сливочном масле до готовности. Муку развести в сметане и вскипятить. Добавить зелень, соль и перец. Начинку положить на середину омлета. Омлет свернуть, переложить на подогретое блюдо, украсить зеленью.

Омлет натуральный

2 - 3 яйца, 1 чайная ложка сливочного масла, соль.

Взбить яйца, посолить и вылить на горячую сковороду со сливочным маслом. Готовый омлет переложить в разогретую сковороду и подавать с теплым молоком.

Омлет с капустой и творогом

500 г. свежей капусты, 1, 1 2 стакана молока, 1 столовая ложка сливочного масла, 6 яиц, 100 г. творога, соль.

Яйца взбить, добавить молоко, протертый творог, соль, все тщательно перемешать. На противень положить ровным слоем капусту, нашинкованную соломкой, и вылить на нее подготовленную смесь. Запекать в духовке 20 25 мин. Готовый омлет полить маслом.

Омлет по - испански

(Испанская кухня)

2 маленьких помидора, 1 маленькая луковица, 1 столовая ложка вареных бобов, 1 картофелина средних размеров, 30 г. копченых сосисок с чесноком, 4 яйца, 1 картофелина средних размеров, 30 г. копченых сосисок с чесноком, 4 яйца, 1 столовая ложка вареного гороха, соль и перец по вкусу, 1 чайная ложка подсолнечного масла.

Очистить и нарезать помидоры, удалить семена. Измельчить луковицу и бобы, нарезать картофель и сосиски кубиками. Слегка взбить яйца, добавить овощи, сосиски, соль и перец. Разогреть подсолнечное масло на сковороде, влить яичную смесь и поджарить в течении 3 мин. Поместить в горячий гриль еще на 1 минуту, чтобы омлет приобрел коричневый цвет. Выложить на подогретую тарелку не разрезая.

Омлет "Жена фермера"

1 большая луковица, 2 очищенных помидора, 30 г. мелких макарон, 4 тонких ломтика ветчины, 2 столовых ложки сливочного масла, 4 яйца, соль, перец, 4 ломтика ветчины, 2 столовых ложки сливочного масла, 4 яйца, соль, перец, 4 столовых ложки вареного гороха.

Мелко нарезать лук. Очистить помидоры от кожицы и крупно нарезать. Сварить макароны. Поджарить ветчину до золотистого цвета. Растопить сливочное масло на сковороде и поджарить в нем лук до золотистого цвета. Взбить яйца 2 столовыми ложками холодной воды, посолить и поперчить по вкусу. Вылить эту смесь на сковороду с луком. Добавить горох, измельченные макароны и помидоры. Слегка поджарить. Разрезать на 4 части, положить на каждую порцию поджаренный ломтик ветчины.

Супы горячие

* Суп из гуся
* Суп из куриных потрохов
* Суп с цыпленком

* Суп из цыпленка с вермишелью
* Суп в горшочке
* Суп картофельный с сосисками
* Суп из шампиньонов
* Солянка сборная мясная
* Суп из телятины с томатом
* Суп молочный с рисом
* Суп гороховый
* Суп - пюре из гороха
* Суп - пюре грибной
* Суп - пюре из чечевицы
* Борщ
* Борщ украинский с пампушками
* Рыбная солянка с грибами
* Суп из крапивы
* Суп вегетарианский
* Щи суточные
* Щи наваристые с грибами
* Суп - харчо с орехами
* Уха ростовская
* Суп из сыра
* Суп с макаронами и сыром
* Свекольный суп с сырными клецками
* Суп с ветчиной и клецками
* Суп из кореньев и зелени
* Овощной суп с овсяными клецками
* Суп с кнелями из печени
* Суп мучной (постный)
* Суп рыбный с фрикадельками
* Мясной бульон с жареными пирожками
* Пити

Суп из гуся

500 г. гуся, 1 луковица,1 морковь, 1 петрушка, 4 - 5 кислых яблок, 3/4 стакана риса, 2 желтка, 1/2 стакана сметаны, соль по вкусу.

Сварить гуся с кореньями почти до готовности, добавить разрезанные пополам и очищенные яблоки. Рис промыть, сварить отдельно, залив его небольшим количеством бульона. Перед подачей бульон процедить, протереть в него коренья и яблоки, добавить рис, поставить суп на огонь, вскипятить. Смешать желтки со сметаной и постепенно влить в суп, хорошо размешать. Положить в суп вареную мякоть гуся, порезав ее предварительно.

Суп из куриных потрохов

Потроха от двух кур, 4 луковицы, 2 столовые ложки масла,

250 г. помидоров, 2 столовые ложки риса, 2 желтка, 3 столовые ложки сметаны.

Потроха опалить, желудки освободить от пленки, все хорошо промыть и поставить варить до полуготовности. Затем вынуть из бульона, очистить от косточек и порезать на мелкие кусочки. Лук мелко нарезать и обжарить в масле до золотистого цвета. Туда же положить нарезанные потроха, все хорошо подрумянить на огне, добавить очищенные от кожи и нарезанные кусочками помидоры. Тушить все вместе, часто помешивая, на среднем огне до тех пор, пока масло не покраснеет. Залить бульоном, вскипятить, всыпать рис, сварить до готовности. Перед подачей заправить сметаной, смешанной с желтками. Суп хорошо прогреть, не доводя до кипения, так, как желтки могут свернуться.

Суп с цыпленком

1 порция цыпленка, 1,5 столовой ложки сливочного масла, 1 маленькая луковица, 2 чайные ложки муки, 2 стакана воды, 1 куриный кубик бульона, соль, перец, сок 1/2 лимона, тосты, нарезанные на маленькие квадратики, 2 чайные ложки порезанной петрушки. чайные ложки порезанной петрушки.

Обжарить цыпленка в масле, Срезать с костей мясо. Поджарить лук в остатке масла до прозрачности. Добавить муку, тщательно перемешать и поджаривать в течение 2 - 3 минут. Постепенно добавить воду, довести до кипения, помешивая, пока смесь не загустеет. Добавить бульонный кубик и мясо цыпленка. Положить кости цыпленка на сковородку, посолить, поперчить, и добавить лимонный сок. Накрыть сковородку и оставить на огне еще 10 минут. Тем временем сделать тосты из хлеба и нарезать их на маленькие квадратики. Удалить кости цыпленка из супа. Проверить достаточно ли соли. Разлить суп в неглубокие тарелки и подать посыпав тостами и петрушкой.

Суп по желанию можно украсить: из готовых тостов вырезать ромбики, сердечки, квадратики и т.д. с помощью формочки.

Суп из цыпленка с вермишелью

1 цыпленок, 1 головка репчатого лука, 1 -2 моркови, 1 ломтик сельдерея, 2 - 3 корня петрушки, 15 - 20 горошин черного перца, 1 небольшой лавровый листик, 1 - 2 яйца, лимонный сок или винная кислота, сливочное масло, мелко нарезанная зелень петрушки.

Цыпленка, промыть, залить холодной водой и довести до кипения. Затем посолить, прибавить лук, морковь, сельдерей, корень петрушки, черный перец и лавровый лист. Цыпленка варить до готовности, затем вынуть, а бульон процедить и всыпать в него вермишель. Суп доварить и заправить яйцами и лимонным соком или винной кислотой. Цыпленка разрубить на

куски, отделить мясо от костей, мелко нарезать и слегка обжарить в сливочном масле. Положить в супник или распределить по тарелкам. Посыпать мелко нарезанной зеленью, и залить супом.

Суп в горшочке

600 г. мяса, 10 тарелок воды, 1 луковица, 1 репа, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 800 г. капусты свежей, 200 г. ветчины, 5 картофелин, 4 помидора, пучок зелени петрушки и укропа.

Сварить мясо до полу готовности без кореньев. Лук и коренья нарезать соломкой. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Также порезать мясо, вынутое из бульона. Помидоры порезать каждый на 8 частей и промыть холодной водой, чтобы удалить зерна. Капусту нарезать вместе с кочерыжкой тонкими крупными ломтями картофель очистить и не резать. В обливной горшок положить рядами ветчину, коренья, вареное мясо, капусту. В середину гарнира положить связанные в пучок зелень петрушки и укропа. Сверху положить помидоры и цельный картофель. Все это залить бульоном, плотно закрыть крышкой и поставить на 1 1/2 часа в духовку со средним жаром, чтобы суп не кипел, а "томился". Подавать суп в горшочке, вынув пучок зелени.

Суп картофельный с сосисками

300 г. мяса, 300 г. сосисок, 1 луковица, 100 . сметаны, 2 желтка, 1 морковь, 7 -8 картофелин.

Сварить бульон из мяса с овощами, добавить очищенный и крупно нарезанный картофель, отварить его до мягкости, и процедить суп через дуршлаг. Протереть в бульон лук, морковь и картофель, вскипятить, заправить сметаной с желтками и опустить в очищенные и обжаренные сосиски.

Суп из шампиньонов

500 г. грибов, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 1 литр бульона из костей, соль, черный молотый перец, 1 стакан сливок, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 столовая ложка мелко нарубленной зелени петрушки.

Шампиньоны очистить, промыть и пропустить через мясорубку, затем потушить в масле и вместе с натертым луком на медленном огне в течение 10 минут. Муку подсушить на сковороде, не доводя до изменения цвета, затем влить немного горячего бульона, хорошо перемешать, чтобы не было комочков, добавить приправы и влить весь оставшийся бульон. Снять суп с огня, влить сливки, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки и крупно нарубленными яйцами.

Солянка сборная мясная

500 г. костей, 200 г. мяса, 100 г. вареной ветчины (окорок со шкуркой), 70 г. сосисок, 120 г. вареных почек, 70 г. куриного

мяса, 200 г. репчатого лука, 100 г. соленых огурцов, 180 г. каперсов, 80 г. маслин, 80 г. томат - пюре, 50 г. сливочного масла, 100 г. сметаны, зелень петрушки и укропа, черный перец горошком, лавровый лист.

Из мяса и костей сварить бульон. В бульон добавить нарезанный соломкой, пассированный с томатом репчатый лук, очищенные и нарезанные кубиками соленые огурцы и варить 4 - 5 минут, затем добавить черный перец горошком, лавровый лист, предварительно отваренные и нарезанные ломтиками толщиной 2 - 3 мм и длинной 2 - 2,5 см все мясные продукты, каперсы, немного маслин без косточек. При подаче положить в солянку маслины, сметану, кружок лимона без цедры.

Можно сварить солянку на курином бульоне, добавить копченые мяса. Помните: чем больше разновидностей мяса, тем вкуснее будит ваша солянка.

Суп из телятины с томатом

400 г. телятины, 1 телячья ножка, 2 луковицы, 2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 2 лавровых листа, черный перец горошком и соль по вкусу, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 100 г. томата.

Хорошо опаленную и очищенную телячью ножку тщательно промыть в горячей воде, соскребая все подпаленные и загрязненные места, разрубить вдоль пополам, а затем на несколько частей, залить холодной водой, добавить луковицу, морковь, сельдерей и петрушку. Дать вскипеть на сильном огне, после чего убавить огонь и варить так, чтобы бульон почти не кипел. Когда мясо начнет отходить от костей, в этот же бульон положить слегка обжаренную телятину, добавить вторую луковицу, перец горошком, соль и лавровый лист, Когда мясо сварится, бульон процедить, добавить в него томат, дать покипеть 10 - 15 минут. Перед подачей нарезать телятину и мясо ножек небольшими кусками, дать вскипеть супу и заправить его сметаной, смешанной с яйцами. Суп с заправкой прогреть, не давая кипеть. К супу отдельно подать вермишель или рис.

Суп молочный с рисом

500 г. молока, 400 г. воды, 70 г. риса, 50 г. изюма, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, сахар по вкусу.

В кипящую воду положить перебранный, промытый рис и варить до полу готовности, затем влить кипяченое молоко и продолжать варить до мягкости риса, после чего добавить промытый изюм. Перед окончанием варки добавить соль, сахар по вкусу и сливочное масло. Подавать с гренками из белого хлеба.

Суп гороховый

500 г. мяса, 250 г. гороха, 200 г. кореньев и лука, 2 столовые ложки масла.

Сварить мясной бульон. Замоченный заранее горох положить в бульон и варить около1 1/2 часа. Промытые и очищенные коренья и лук нарезать мелкими кубиками, слегка поджарить на масле и за 15 минут до подачи на стол положить в суп, добавив соль.

Суп - пюре из гороха

500 г. говядины с костями, 300 г. сушеного гороха, 1 морковь, 1 лук порей, по 1 корню сельдерея и петрушки, 10 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка масла, соль.

Из мяса и костей сварить бульон, добавить коренья и пряности и замоченный в воде горох. Когда бульон свариться, мясо вынуть, бульон процедить, горох и коренья протереть и вновь соединить с бульоном. Муку пассировать, разбавить бульоном и ввести в суп. Подавать к столу с гренками из пшеничного хлеба.

Суп - пюре грибной

500 г. свежих грибов (белых или шампиньонов), 30 г. репчатого лука, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки пшеничной муки, 6 стаканов куриного бульона, 3 яичных желтка, 1 стакан сливок, петрушка, сельдерей.

Мелко нарезанный репчатый лук обжарить в кастрюле, добавить тщательно вымытые и нарезанные грибы и жарить 5 - 10 минут при непрерывном помешивании. Затем не снимая с огня, при постоянном помешивании добавить муку, залить бульоном и варить 40 - 50 минут на слабом огне. Бульон слить, петрушку и сельдерей вынуть, грибы пропустить через мясорубку или протереть через сито, все смешать с бульоном. Вилкой или венчиком взбить яичные белки, смешать со сливками и при непрерывном помешивании тонкой струйкой вводить в суп, посолить по вкусу, после чего разогреть на водяной бане до температуры не выше 70о.

Суп - пюре из чечевицы

1/2 кг. чечевицы, 1 головка репчатого лука, 1 головка чеснока, 2 столовые ложки муки, 3 - 4 столовые ложки растительного масла, черный и красный молотый сладкий перец.

Сварить чечевицу. Прибавить мелко нарезанный лук и головку чеснока разбросанную на зубки. Довести до полной готовности и протереть через сито. Спассеровать муку с растительным маслом. Прибавить перец и соединить с протертой чечевицей. Суп посолить и подать с мелки нарезанными гренками или мелко рубленным крутым яйцом.

Борщ

400 г. мяса (грудинка), 5 - 6 крупных картофелин, 1 большая

морковь, 1 средняя свекла, 1 головка лука, 2 - 3 столовые ложки томат - пюре, лавровый лист, 5 -6 долек чеснока, сушеный базилик, молотые семена киндзы, зелень.

Сварить грудинку, бульон процедить, мясо отделить от кости и нарезать. Свеклу порезать соломкой и поставить тушиться. Кинуть в кипящий бульон картошку и, когда вода закипит, всыпать тушеную свеклу. Морковь тоже порезать тонкой соломкой и обжарить, кинуть в борщ. Положить лавровый лист. Лук обжарить, добавить томат - пасту и еще жарить. Если есть свежие помидоры, то их тоже можно положить, предварительно сняв кожу. Сковородку с зажаркой отставить и выдавить туда из чесноко-давилки очищенные зубочки. Нашинковать капусту (не много) и кинуть ее, когда картошка будет почти готовой. Накрыть крышкой. Поварить 5 мин, затем бросить зажарку с чесноком и приправы. Помешать и накрыть крышкой. Через 3 минуты снять с огня и бросить зелень. Кастрюлю оставить открытой.

Борщ украинский с пампушками

300 г. говяжьего мяса, 1 свекла, 400 г. свежей капусты, 500 г. картофеля, 1 морковь, корень петрушки, 1 луковица, 3 -4 дольки чеснока, 1/2 стакана томата - пюре или 4 - 5 свежих помидоров, 1 столовая ложка муки, 200 г. жира, 50 г. свиного сала, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка сахара, сок половины лимона, зелень петрушки, черный молотый душистый и болгарский перец, лавровый лист. Для пампушек: 360 г. муки, 3/4 стакана молока, 20 г. сахара, 10 г. дрожжей, 30 г. растительного масла, 3 дольки чеснока, 80 г. кваса для чесночной заправки.

Мясо отварить до готовности. Очищенную промытую свеклу нарезать соломкой, посыпать солью, сбрызнуть соком лимона, все перемешать, положить в кастрюлю или глубокую сковородку, добавить жир, собранный с мясного бульона, томат - пюре, сахар и тушить до полу готовности. Очищенные и промытые коренья и лук нарезать соломкой и пассировать с жиром. Бульон процедить, мясо нарезать кусочками. В процеженный бульон добавить нарезанный дольками картофель, довести до кипения, опустить нарезанную соломкой свежую капусту и варить 10 - 15 минут, добавить пассированные овощи, мучную заправку, болгарский перец, нашинкованный тонкой соломкой, специи и довести до готовности. Готовый борщ заправить салом, толченным с чесноком и зеленью, довести до кипения, дать настояться в течение 20 25 минут. При подаче к столу добавить сметану, мясо, зелень. К борщу подать пампушки с чесноком. Пампушки приготовить так: В теплом молоке развести дрожжи, соль, сахар, добавить растительное масло и муку, замесить тесто и оставить для брожения. Готовое тесто разделить на куски массой по 25 г.,

закатать шарики, уложить на противень, смазанный маслом, дать подойти и выпекать при температуре 180 - 210оС. Чесночную заправку готовить так: В толченый чеснок добавляют соль, растительное масло, квас и все равномерно перемешивают, затем полученной заправкой поливают свежевыпеченные пампушки. Подают их горячими.

Рыбная солянка с грибами

1 кг морского окуня или зубатки, 3,5 литра воды, 8 белых грибов или 15 - 20 шампиньонов (можно сушеных или маринованных), 1 стакан квашеной капусты, 1 соленый огурец (при отсутствии каперсов положите больше огурцов), 1 луковица, 2 столовые ложки пшеничной муки, 5 - 7 горошин перца, огуречный рассол по вкусу, 12 -15 маслин или каперсов, рубленая зелень.

Белые грибы или шампиньоны очистить, нарезать ломтиками и сварить до полу готовности. Пока варятся грибы, нашинковать и спассировать репчатый лук. Отдельно на сухой сковороде (без жиров) обжарить до золотистого цвета муку и развести ее небольшим количеством воды или бульона. Соленые огурцы очистить от кожи и нарезать тонкими ломтиками. Рыбу почистить и нарезать кусочками. В грибной отвар положить сначала рыбу, через 5 - 7 минут квашеную капусту, огурцы, каперсы, лук, разведенную муку, лавровый лист и перец горошком. За 5 - 10 минут до готовности ввести процеженный огуречный рассол. При подаче на стол в каждую тарелку положить ломтик лимона, маслины или оливки и мелко рубленую зелень укропа и петрушки.

Суп из крапивы

500 г. крапивы, 4 яйца, 1 морковь, 300 г. картофеля, 1 луковица, 1 столовая ложка рубленной зелени, 80 г. топленого масла, 150 г. сметаны, соль по вкусу.

Лук, морковь и вареные яйца измельчить, положить в кастрюлю, добавить масло, соль и 1 стакан воды. Накрыть крышкой и поставить тушить на небольшой огонь. Когда вода выпарится и останется только масло, влить вместе с отваром отварную и протертую крапиву, добавить 5 - 6 тарелок воды, прокипятить 15 минут, затем всыпать очищенный и нарезанный кубиками картофель, подсолить. Варить суп до готовности картофеля. Снять с огня и всыпать рубленую зелень. Подавать суп со сметаной.

Так же можно приготовить суп из щавеля, шпината или салата.

Суп вегетарианский

3 сваренных вкрутую яйца, 1 морковь, 1 луковица, 80 г. топленого масла, 2 столовые ложки рубленой зелени, 200 г. картофеля, 2 столовые ложки риса, соль по вкусу.

Яйца, морковь и лук мелко порезать, положить в кастрюлю, добавить масло, 1 стакан воды и тушить на небольшом огне под крышкой до тех пор, пока не выкипит жидкость и не останется одно масло. Влить 1 1/2 литр воды, прокипятить 15 минут, добавить мелко нарезанный картофель и рис. Варить суп до готовности. В готовый суп всыпать рубленую зелень. Подавать со сметаной.

Щи суточные

800 г. квашенной капусты, 400 г. мяса, 200 г. говяжьих костей, 2 моркови, 3 - 4 корня петрушки, 2 - 3 головки репчатого лука, 3 - 4 столовые ложки томата - пюре, 3 столовые ложки пшеничной муки, 100 г. сливочного масла, 100 г. сметаны.

В кастрюлю с двумя литрами воды положить мясо и кости, и сварить бульон. Муку прожарить на сковороде до золотистого цвета (без масла). Капусту, мелко нарезанные петрушку и морковь, слегка поджаренный лук, томат - пюре и муку тушить с маслом в кастрюльке около 40 минут, затем переложить в кастрюлю с мясом и бульоном и прокипятить. По вкусу можно добавить растертый чеснок. Сметана и мелко нарубленные зелень петрушки и укроп подаются на стол отдельно. Щи будут еще вкуснее на вторые сутки.

Щи наваристые с грибами

5 - 6 белых сушеных грибов, 600 г. квашенной капусты, 1 столовая ложка 5 - 6 белых сушеных грибов, 600 г. квашенной капусты, 1 столовая ложка пшеничной муки, 2 средние моркови, 2 корешка петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка

томат - пюре, 2 столовые ложки жира, 2 литра воды, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Из сушеных грибов сварить грибной бульон. Отваренные грибы вынуть из бульона и нарезать кубиками. Квашенную капусту потушить с кореньями и луком, нарезанными грибами, пассерованной мукой, перцем, лавровым листом и солью. Положить в кипящий грибной бульон и варить 5 - 10 минут. Готовые щи подать со сметаной и измельченной зеленью петрушки и укропа.

Суп - харчо с орехами

500 г. жирной говядины, 1 1/2стаканаочищенных грецких орехов, 1 столовая ложка кукурузной муки, стручковый перец, чеснок, винный уксус, зелень киндзы, соль по вкусу.

Говядину обмыть, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю, залить 8 - 10 стаканами холодной воды и поставить варить. После двух часов варки положить толченные или провернутые через мясорубку орехи, истолченный вместе стручковый перец, чеснок и соль, муку разведенную небольшим количеством бульона, уксус, затем зелень киндзы и варить еще 10 минут.

Уха ростовская

400 г. бульона, 95 г. рыбы (судака), 100 г. картофеля, 20 г. петрушки, 25 г. лука, 80 г. помидоров, 10 г. масла, специи, зелень.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный крупными дольками, петрушку, лук и варят 10 - 15 мин. Затем кладут специи, куски судака без костей, помидоры, нарезанные кружочками, и варят еще 10 - 15 мин. При подаче добавляют масло и зелень.

Суп из сыра

600 г. мяса, 100 г. сыра, 2 столовые ложки зеленого тертого сыра, 4 яйца, 1 черствая городская булка.

Сварить мясо. Процедить бульон. С черствой булки срезать корку и натереть булку на терке. Желтки крутых яиц раскрошить вилкой. Сыр натереть. Все это хорошо перемешать, разбавить небольшим количеством бульона и вылить смесь в бульон. Варить суп 30 мин. Перед подачей добавить в него вареное мясо, порезанное на куски.

Суп с макаронами и сыром

600 г. мяса, 3 луковицы, 3 моркови, 3 петрушки, 2 репы, 100 г. макарон, 60 г. масла, 1 стакан сливок или сметаны, 2 желтка, тертый сыр.

Из мяса сварить бульон. Репу, лук, морковь и петрушку мелко нарезать и слегка подрумянить в масле. Подрумяненные овощи

проварить вместе с бульоном до мягкости, Процедить и протереть, добавить отваренные макароны. 50 г. масла мелко порубить, растереть с 2 вареными желтками, смешать со сливками или сметаной и этой смесью заправить готовый суп. Подавать суп с натертым сыром.

Свекольный суп с сырными клецками

Для супа: 500 г. свеклы, 850 мл. мясного бульона. Для клецек: 200 г. сыра, Для супа: 500 г. свеклы, 850 мл. мясного бульона. Для клецек: 200 г. сыра,

60 г. свеженатертых хлебных крошек, 1 яйцо, 3 столовые

ложки зеленого лука, нарезанного колечками, 1 чайная ложка свеженатертого хрена, соль, перец, натертый мускатный орех. 60 г. сливок.

Духовку разогреть до 200о. Свеклу помыть, положить на противень и накрыть алюминиевой фольгой. Запекать примерно полтора часа. Переложить свеклу в миску, накрыть, охладить, очистить от кожуры. Примерно 100 г. свеклы нарезать тонкой соломкой. Оставшуюся - нарезать маленькими кубиками и разогреть в бульоне. Затем, кубики свеклы вместе с бульоном довести до консистенции пюре. Для клецок нарезать сыр мелкими кубиками или размять его вилкой. Смешать его с хлебными крошками, яйцом, двумя столовыми ложками зеленого лука, хреном и специями. Чайной ложкой отделить от массы небольшие клецки и положить их в кипящую подсоленную воду на 8 минут для пропитывания. Долить в суп сливки и взбить мешалкой. Подавать суп вместе со свекольной соломкой и клецками. Сверху посыпать оставшимся зеленым луком.

Суп с ветчиной и клецками

2 луковицы, 2 моркови, 1 пастернак, 4 стакана воды, 350 г. ветчины, предварительно замоченной в холодной воде на 4 часа, 1 лавровый лист, 1/2 предварительно замоченной в холодной воде на 4 часа, 1 лавровый лист, 1/2 среднего кочана капусты, соль и перец по вкусу. Для клецок: 4,5 столовой ложки муки, 100 г. свиного фарша.

Нарезать лук кружками, а морковь и пастернак - соломкой. Поместить в холодную воду с ветчиной и лавровым листом. Довести до кипения и оставить на медленном огне на 40 минут. Вынуть ветчину из кастрюли и нарезать ее кубиками. Положить ветчину обратно вместе измельченной капустой и довести до кипения. Приготовление клецок: смешать муку с фаршем. Слепить 12 маленьких шариков. Поместить их в кипящий суп, накрыть и оставить на медленном огне на 15 минут. Добавить соль и перец.

Суп из кореньев и зелени

600 г. мяса, 100 г. репы, 150 г. моркови, 50 г. петрушки, 50 г. лука, 50 г. сельдерея, 2 столовые ложки зеленого горошка, 2 столовые ложки консервированных зеленых бобов, 1 небольшой кочан цветной капусты. Для клецок: 50 г. сливочного масла, 3 яйца, пол стакана муки, пол стакана воды.

Сварить бульон из мяса, все коренья разрезать очень тонко (в виде спичек), обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Обрезки от кореньев положить в бульон и варить вместе с мясом. Залить бульоном в таком количестве, чтобы он только слегка покрывал коренья. Накрыть крышкой и держать на пару до тех пор, пока весь бульон не впитается в коренья. Отдельно отварить в соленом кипятке разобранную на мелкие корешочки цветную капусту. Консервы зеленого горошка и зеленых бобов отцедить от сока. Сварить клецки: вскипятить масло с водой, посолить, всыпать муку, размешать на огне, слегка остудить, втереть яйца по одному, готовое тесто брать на кончик ложки и опускать в соленый кипяток. Всплывшие на поверхность готовые клецки отцедить, сложить в миску, добавить жареные коренья, горошек, зеленые бобы, цветную капусту, залить горячим процеженным бульоном и подавать.

Овощной суп с овсяными клецками

1 луковица, 1 морковь, 100 г. зеленого лука, 1 столовая ложка топленого масла, 1/4 литра нежирного молока, 1 кубик овощного бульона или пол литра овощного отвара. Для клецок: 500 г. масла, 1 кубик овощного бульона или 14 овощного отвара. Для клецок: 500 г. масла, 1 кубик овощного бульона или 14 литра овощного отвара, 100 г. крупного

овса, 1 пучок мелко нарубленной зелени петрушки, 1 яйцо, соль, перец.Кроме того: 2 пучка кресс - салата, соль, перец, сливки.

Луковицу очистить и нарезать маленькими кубиками, морковь очистить и нарезать ломтиками. Зеленый лук нарезать колечками, разогреть топленое масло и обжарить в нем овощи в течение 2 минут. Долить к овощам молоко и пол литра воды с овощным бульоном. Варить суп на среднем огне примерно 15 минут. Для клецок: довести до кипения 200 мл. Воды вместе с маслом и бульонными кубиками, бросить в нее овсяное зерно и не на долго оставить для набухания. Добавить к овсу петрушку и яйцо, приправить массу специями. Чайной ложкой отделить от массы маленькие клецки и на 8 минут оставить их в подсоленной горячей воде для пропитывания. Зелень салата помыть и положить в суп. Все вместе размять до консистенции пюре и приправить специями. Взбить сливки и подмешать их к супу, положить в суп клецки.

Суп с кнелями из печени

500 г. мяса, 200 г. печени, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 2 картофелины, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 яйца, 1 стстоловая ложка панировочных сухарей, соль и перец по вкусу.

Приготовить бульон из мяса, лука, моркови, петрушки и цельных картофелин. Печень пропустить через мясорубку, растереть с растопленным маслом, желтками и сухарями. Добавить взбитые белки, перец н соль по вкусу. Осторожно перемешать. Брать смесь чайной ложкой, смоченной горячим бульоном, и опускать в бульон небольшие кнели. Когда они всплывут на поверхность, снять суп с огня. Растереть сваренные цельные картофелины и опустить пюре в суп.

Суп мучной (постный)

2 литра воды, 125 г. пшеничной муки, перец, соль, 2 головки репчатого лука, 100 г. растительного масла.

Развести в небольшом количестве холодной воды муку, влить в кипящую воду при непрерывном помешивании, не давая образоваться комочкам. Варить 15 - 20 минут, посолить, поперчить. В момент подачи заправить мелко нарезанным и обжаренным до золотистого цвета в растительном масле репчатым луком.

Суп рыбный с фрикадельками

1 кг. сазана, 2 луковицы, 1 морковь, 15 горошин перца, 2 лавровых листа, 1 столовая ложка муки, 250 г. сметаны, соль по вкусу.

Сварить бульон из головы, позвоночной кости, плавников и хвоста сазана, прибавив лук, морковь, лавровый лист и раздробленные горошки перца. Мякоть рыбы пропустить через мясорубку вместе с размоченной в воде булкой и жаренным в масле луком. Массу хорошо размешать, прибавляя постепенно воду. Поперчить и посолить. Сформовать шарики, обвалять их в муке и отварить отдельно в отлитом бульоне. Весь бульон процедить, заправить мукой, разведенной в стакане бульона, поперчить, соединить со сметаной и опустить в него сваренные фрикадельки.

Мясной бульон с жареными пирожками

800 г. мяса, 1 луковица, 1/2 моркови, 1/2 петрушки, пучок зелени петрушки, сельдерея, лука - порея, 8 тарелок воды, соль по вкусу.

Положить мясо в кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрыла все мясо, поставить на сильный огонь, закрыть крышкой (не совсем плотно, чтобы был выход пару). С закипевшего бульона снять всю пену, после чего положить в него крупно порезанные и обжаренные до золотистого цвета лук, морковь и

петрушку, а также связанную в пучок зелень сельдерея, порея и петрушки. Посолить, убавить огонь, чтобы бульон больше не кипел, и варить 2 - 2 1/2 ч. Готовый бульон процедить через салфетку, положенную в дуршлаг, причем бульон не лить прямо из кастрюли, отчего поднялась бы пена со дна и он стал бы мутным, а аккуратно брать разливательной ложкой и медленно цедить сквозь салфетку. С процеженного бульона снять весь жир, прокипятить бульон и подавать, лучше в чашках. К бульону подать пирожки с начинкой из зеленого лука и яиц.

Пити

(Азербайджанская кухня)

Суп готовится в специальном, обливном изнутри, невысоком горшочке, объемом около 1 литра. И, так как готовится каждая порция отдельно, то и подавать можно прямо в горшочке: так намного вкуснее. Для приготовления Вам потребуется:

200 - 250 г. баранины, 2 луковицы, 1 помидор, 3 - 4 штуки алычи, 1 2 картофелины, 1 столовая ложка гороха, замоченного предварительно на 10 часов, 6 зерен черного перца, 1 столовая ложка зелени киндзы, 1 столовая ложка зелени петрушки, 0,5 столовой ложки зелени чабера, 5 - 6 тычинок шафрана.

Заложить в горшок мелко нарезанный лук, мясо, алычу, замоченный горох, залить 0,5 литра кипятка, плотно закрыть крышкой или блюдцем и поставить в духовку на 30 - 40 минут. Добавить картофель, нарезанный четвертушками, соль и черный перец и оставить в духовке еще на 30 - 40 минут. Если вода сильно выкипела - долить кипяток. Через1 - 1,5 часа заправить пряностями, дать постоять в духовке 2 - 3 минуты, после чего подавать к столу.

Примечание: для этого супа лучше использовать горох нохут. Если Вы достанете нохут, то после 10 часового замачивания и разбухания его следует очистить от внешней кожицы, т.к. этот горох имеет две оболочки в отличие от обычного.

Супы холодные

* Окрошка мясная
* Окрошка рыбная
* Окрошка с редисом на кефире
* Холодный суп из лука - порея
* Суп - таратор со свежими огурцами
* Овощной суп со сметаной

Окрошка мясная

2 - 2 1/2 литра кваса, 250 г. говядины, телятины, языка в вареном виде, 2 - 3 свежих огурца, 150 г. зеленого лука, 2 - 3 вареных яйца, 3/4 стакана сметаны, соль, сахар, горчица, зелень петрушки, укроп - по вкусу.

Вареное мясо и огурцы нарезать кубиками. Мелко нарезанный зеленый лук растереть с солью до появления сока. Белки сваренных в крутую яиц мелко изрубить, а желтки растереть со сметаной, солью, сахаром и горчицей. Смешать заправленную сметану с белками и луком, развести квасом , затем положить мясо и огурцы. Тщательно размешать перед подачей к столу положить в каждую тарелку кусочки пищевого льда. Посыпать окрошку мелко рубленной зеленью петрушки и укропом.

Все мясные продукты для окрошки должны быть без жира. По этому же рецепту можно приготовить окрошку с дичью и птицей

Окрошка рыбная

2 - 2 1/2 литра кваса, 200 г. любой жареной рыбы, 50 г. отварной осетрины, 30 г. сельди, 4 шт. отварной свеклы, 100 г. зеленого лука, 2 3 свежих огурца, 3 - 4 столовые ложки оливкового масла, 1 - 2 столовых ложки хрена готового, зелень петрушки и укроп по вкусу.

Мякоть обжаренной рыбы отделить от костей, покрошить, прибавить к ней хрен, мелко рубленную сельдь, зеленый лук, очищенные и нарезанные тонкими ломтиками огурцы, натертую на крупной терке свеклу, оливковое масло и растереть в фарфоровой миске. залить квасом, тщательно размешать, положить кусочки осетрины, пищевого льда и посыпать мелко рубленной зеленью петрушки и укропом.

Окрошка с редисом на кефире

5 редисок с ботвой, 3 свежих огурца, 4 столовые ложки мелко нарезанного зеленого лука, по пол литра кефира и кипяченой воды, соль.

Огурцы и редис нарезать соломкой, добавить промытые и нарезанные листья редиса, зеленый лук, соль. Смешать кипяченую воду с кефиром и охладить смесь, после чего добавить в нее подготовленные овощи.

Холодный суп из лука - порея

3 - 4 стебля лука - порея, капустный рассол, 1 чайная ложка молотого красного перца, 2 - 3 столовые ложки растительного масла, 2 - 3 столовые ложки мелко рубленной кисслой капусты.

Мелко нарезать стебли лука, положить в капустный рассол, добавить растительное масло, заправить красным перцем, положить мелко рубленную кислую капусту. Подавать охлажденным.

Суп - таратор со свежими огурцами

3 - 4 свежих огурца, 200 г. кислого молока или простокваши, 0,4 л. воды, растительное масло, укроп, чеснок, грецкие орехи, соль.

Огурцы очистить, нарезать мелкими кубиками. Кислое молоко или простоквашу взбить с водой, положить в эту смесь огурцы. Добавить растертый чеснок, растительное масло, соль и укроп по вкусу. Перед подачей посыпать суп измельченными грецкими орехами.

Овощной суп со сметаной

(Болгарская кухня)

200 г. салатных огурцов, 400 г. помидоров, 2 столовые ложки укропа, 1 долька чеснока, 20 г. растительного масла, соль, уксус, молотый перец, 1 кг. сметаны или 3/4 кг. сметаны и 1/4 л. молока или воды.

Огурцы очистить и нарезать кубиками, добавить очищенные, раздавленные помидоры, мелко нарубленный укроп, растертый чеснок, растительное масло, соль, уксус, молотый перец. Все залить сметаной, перемешать и охладить. Подать с несколькими кусочками льда.

Блюда из свинины

* Поросенок фаршированный
* Шашлык из свинины с луком
* Эскалоп
* Свинина любительская
* Свинина в пикантном соусе
* Свинина тушеная по - домашнему
* Грудинка жареная в сухарях
* Свинина с миндальными орехами
* Спагетти со свининой
* Шницель отбивной из окорока
* Свинина с луком, запеченная в тесте
* Печень свиная, жаренная куском, с отварным картофелем

Поросенок фаршированный

1 поросенок, соль и перец по вкусу. Для фарша: 600 г. мякоти телятины, 300 г. шампиньонов, 1 бутылка сливок. Для соуса: 1 столовая ложка масла, 2 стакана бульона, 1 столовая ложка муки, льезон из 500 г. сливочного масла, 1 желтка и 1/4 стакана сливок.

Выпотрошенного поросенка хорошо промыть снаружи и внутри, вырезать кости ребер и позвоночника, посолить внутри, посыпать перцем и нафаршировать заранее приготовленным фаршем; зашить разрез, завернуть поросенка в смазанную маслом салфетку, придать форму рулета, перевязав шпагатом, опустить его в котел, положить туда же все кости, залить холодной водой так, чтобы весь поросенок был покрыт ею. Закрыть крышкой и поставить на огонь. Дать закипеть и сразу же уменьшить огонь и варить так, чтобы бульон не кипел, в продолжении 4 часов.

Вынуть готового поросенка, удалить нитки, нарезать его как рулет, кругами, положить "чешуей" на блюдо, полить соусом и подавать. Приготовление фарша: Пропустить сырую телятину 3 раза через мясорубку с частой решеткой, положить в эмалированную миску и взбить массу деревянной ложкой, прибавляя постепенно сливки. Когда масса станет пышной, поперчить, посолить, добавить отваренные и порезанные шампиньоны. Приготовление соуса: Подогреть на сковородке, размешивая, муку и масло, постепенно разбавить бульоном, прокипятить, доведя до консистенции сметаны. Заправить льезоном из 50 г. сливочного масла, растертого с одним желтком, и 1/4 стакана сливок. Подержать на пару не давая кипеть (иначе свернется желток) и непрерывно мешая, до тех пор пока не исчезнет запах желтка.

Шашлык из свинины с луком

600 г. нежирной свинины, 5 -6 луковиц, соль, черный и красный молотый перец.

Свинину нарезать кусочками примерно по 15 - 20 г. , посыпать солью, перцем, обильно пересыпать нарезанным кольцами репчатым луком, все поместить в эмалированную кастрюлю или глиняный горшок, сверху положить груз и поставить в холодильник на 5 -6 ч. Затем нанизать кусочки свинины на шампур, чередуя с репчатым луком, и жарить на углях, в электрогорилке, в газовой духовке или на сковородке с жиром. Подавать шашлык со свежими овощами, зеленью, лимоном, маслинами, шашлычным соусом или соусом "Кетчуп".

Эскалоп

300 г. свинины, 60 г. свиного сала.

Свинину нарезать поперек волокон ломтиками толщиной примерно 1,5 см., Хорошо отбить тяпкой, посолить, поперчить. Вместо перца или на ряду с ним можно использовать молотую корицу или измельченный мускатный орех. Обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Подавать с салатом из свежих овощей, малосольными огурцами, зеленью петрушки, укропа, базилика, эстрагона. Украсить блюдо розой из помидора с маслиною, дольками чеснока.

Свинина любительская

170 г. свинины, 10 г. сливочного масла, 20 г. сыра, 25 г. ветчины, 10 г. топленого масла, 25 г. грибов, петрушка, соус "Кетчуп", соус красный - 70 г.

На тонкие отбитые порционные куски мяса положите фарш и сверните изделье в виде колбасок. Подготовленный полуфабрикат посыпьте солью, перцем, обжарьте и уложите в горшочек. Сверху положите мелко нарезанный, предварительно обжаренный

картофель, залейте соусом и тушите. Фарш: сыр натертый на крупной терке, ветчина, нарезанная соломкой, мелко рубленная зелень петрушки. Соус: в красный соус (из томата) положите грибы, предварительно сваренные до полу готовности, и добавьте соус типа "Кетчуп".

Свинина в пикантном соусе

500 г. свинины, соль, 3 горошины перца, 1 луковица, 1 лавровый лист, 4 столовые ложки муки, 1 столовая ложка томата - пюре, 1 столовая ложка горчицы, 1 соленый огурец.

Свинину нарезать кубиками, залить 1,5 литра холодной воды, добавить специи, нарезанный лук, лавровый лист и поставить варить до мягкости. Муку развести небольшим количеством холодного бульона, поставить на огонь и, постоянно помешивая, влить все количество процеженного бульона. Избыточному количеству жидкости дать вскипеть, после чего соус снять с огня, добавить томат - пюре, горчицу и нарезанный кубиками соленый огурец. Мясо вложить в соус и подать с отварным картофелем.

Свинина тушеная по - домашнему

600 г. свинины, 2 луковицы, 1 белая часть лука - порея, по 1/2 корня моркови, петрушки, сельдерея, 1 стакан бульона, 2 красных помидора, 1 столовая ложка пшеничной муки, 4 столовые ложки сала, 16 мелких клубней картофеля, соль, перец, лавровый лист, чабрец, чеснок, зелень укропа.

Свинину нарезать на куски по 2 на порцию, отбить тяпкой, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить на сковороде до образования золотистой корочки. Переложить в казанок, добавить мелко нарезанные пассированные лук - порей, репчатый лук, морковь, корень петрушки и сельдерея, влить немного бульона или горячей воды, посолить, накрыть крышкой и тушить на слабом огне на плите или в духовке до полу готовности. Очищенный молодой картофель обжарить целиком на сале, переложить в казанок и продолжать тушить. На этом же сале поджарить красные помидоры и выложить на картофель. Добавить толченый чеснок, пучок чабреца, лавровый лист, рубленую зелень укропа и продолжать тушить до готовности картофеля. Подать свинину вместе с картофелем и овощами, полить соусом, в котором они тушились.

Грудинка жареная в сухарях

1 кг грудинки, 100 г. лука, 55 г. петрушки, 55 г. моркови, 100 г. муки, 200 г. хлеба, 2 яйца, 130 г. жира для жаренья, бульон,1 кг. гарнира.

С грудинки срезать кость, прорезать пленки по ребрам, положить в плоские кастрюли, залить горячим бульоном, добавить лук, коренья, лавровый лист, перец и припустить. Из

припущенной грудинки вынуть кости, положить на противень, накрыть крышкой, сверху поставить груз и оставить на 1 - 1,5 часа на холоде. Спрессованную грудинку нарезать широкими тонкими кусками, посыпать мукой, смазать в яйце, обвалять в тертом черством хлебе и жарить в большом количестве разогретого жира. При подаче гарнировать жареным картофелем, печеной репой и т. п.

Свинина с миндальными орехами

1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка жженого сахара, 4 порции свиных ребер, 2 столовые ложки измельченных миндальных орехов, 350 г. мороженных чипсов, свиной жир для жарки, соль и перец

Смешать горчицу с сахаром и обвалять свиные ребра в этой смеси. Обжарить ребра равномерно со всех сторон примерно 12 мин. Посыпать миндальными орехами, посолить, поперчить и еще немного обжарить. Поджарить чипсы на свином жире. Когда чипсы будут готовы, выложить их на промасленную бумагу, для обсушки. Поместить ребра на блюдо, окружить их чипсами. Подать можно с сырыми овощами.

Спагетти со свининой

350 г. спагетти, 2 столовые ложки свиного жира, 1 луковица, 100 г. свинины, 350 г. спагетти, 2 столовые ложки свиного жира, 1 луковица, 100 г. свинины,

400 г. помидоров, очищенных от кожици, 100 г.

тертого сыра.

Сварить спагетти в большом количестве кипящей подсоленной воды. Слить воду, выложить спагетти в большое блюдо и не давайте ему остыть. Тем временем приготовить соус. Растопить свиной жир и поджарить в нем тщательно лук. Нарезать свинину, тонкими полосками и обжарить. Нарезать помидоры крупными кусками и положить на сковороду. Посолить и поперчить. Варить 10 минут, помешивая. Полить соусом спагетти и подать немедленно. Сыр подать отдельно.

Шницель отбивной из окорока

4 ломтика окорока толщиной 1/2 - 1 см, молоко, 1 яйцо, панировочные сухари, жир для жаренья.

Если окорок очень соленый, вымочить его в молоке в течение 3 - 6 часов, затем сильно отбить молоточком, обвалять в яйце и сухарях и обжарить с обеих сторон течение 3 - 5 минут. Подавать с фасолью и яблочным муссом.

Свинина с луком, запеченная в тесте

1 кг. лука, 1 кг. свинины, 2 стакана муки, 3/4 стакана воды, 50 г. масла топленого, соль и перец по вкусу.

Лук очистить и мелко порубить, посыпать его солью и

перцем, хорошо вымешать. Свинину порезать кусочками, посолить, поперчить. Из воды, шепотки соли и муки замесить тесто, как для вареников, накрыть нагретой кастрюлей на 30 минут, затем разрезать на 4 части, сформовать четыре шарика и все их раскатать на лист диаметром 18 - 20 см. Коржи сложить один на другой, промазывая маслом все, кроме верхнего. Снова раскатать их все вместе н положить на лист так, чтобы края коржа заходили за лист. Выложить на поверхность коржа половину лука, разровнять ложкой, сверху разложить свинину, засыпать ее оставшимся луком, полить растопленным маслом, закрыть со всех сторон коржом, соединить края теста, хорошо защипать, смазать обильно маслом. Испечь свинину в тесте в духовке со средним жаром. Подавать в той же посуде.

Печень свиная, жаренная куском, с отварным картофелем

1 кг. свиной печени, 100 г. топленого масла, 150 г. шпика, 150 г. сметаны, 1 столовая ложка муки, 1 1/2 стакана бульона или молока, 1 луковица, 400 г. картофеля, 2 столовых ложки рубленой зелени, перец и соль по вкусу.

Печень очистить от пленки и вымочить в холодной воде, меняя воду. Обсушить печень, после чего нашпиговать против волокон тонкими кусочками шпика и быстро обжарить в сильно разогретом масле. Снять со сковороды, поперчить, посолить. На сковороде, где обжаривалась печенка, обжарить мелко нарезанный лук, всыпать муку, размешать, чтобы не было комков, посолить и разбавить молоком или бульоном, прокипятить, размешать со сметаной. Печенку положить в кастрюлю, залить соусом и поставить кастрюлю на пар, т. е. в другую посуду со слегка кипящей водой; следить, чтобы соус не закипел, иначе печенка будет твердой. Держать на пару 20 - 30 мин. Отварить картофель, слить воду, обсушить его, залить растопленным маслом, засыпать зеленью, накрыть крышкой и хорошо потрясти, чтобы зелень и масло равномерно обволокли картофель.

Блюда из говядины

* Бефстроганов
* Говядина с грибами
* Антрекот с луком
* Телятина жареная с соусом из яблок и брусники
* Говяжий язык в яблочном соусе
* Русское жаркое
* Чахохбили из говядины
* Чахохбили из говядины, пряная
* Говядина, тушенная с грибами
* Берлинский шницель
* Шницель с яичницей - глазуньей

* Шашлык из говяжьей вырезки
* Пудинг из говяжьей печени с грибами
* Карбонат из говядины
* Фляки по - варшавски

Бефстроганов

500 г. филе говядины, 3 луковицы средних размеров, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 зеленый перец, 250 г. свежих грибов, соль и перец, 0,5 сливочного масла, 1 зеленый перец, 250 г. свежих грибов, соль и перец, 0,5

стакана сметаны или жирных сливок с 1 чайной ложкой

лимонного сока, измельченная петрушка.

Тщательно измельчить лук и поджарить его в большой сковороде на половине сливочного масла до бледно - золотистого цвета. Нарезать перец полосками, грибы - тонкими ломтиками. Положить грибы и перец на сковороду и поджарить в течение 5 минут. Нарезать мясо полосками длиной 5 см. и толщиной 0,5 см. и поджарить его в течение 4 минут на оставшемся сливочном масле, часто переворачивая. Добавить к мясу лук, грибы и перец, посолить, поперчить, перемешать со сметаной. Подогреть, но ни в коем случае не кипятить. Украсить измельченной петрушкой.

Говядина с грибами

1 кг. говядины, 3 -4 столовые ложки жира, 150 г. сала, 500 г. свежих грибов, 15 - 20 горошин черного перца, соль, зелень петрушки.

Говядину нарезать кусками и обжарить в жире, посолить, поперчить. Дно кастрюли выложить тонкими ломтиками сала, на него положить мясо, сверху очищенные и промытые грибы (крупно нарезанные, а мелкие - целиком). Влить 2 стакана горячей воды, добавить черный перец горошком, посолить и довести до готовности на слабом огне, плотно закрыв крышкой.

Антрекот с луком

Говядину нарезать поперек волокон ломтиками толщиной примерно 1 см., отбить деревянной тяпкой, посолить, поперчить, обжарить с обеих сторон до образования румяной поджаристой корочки. Нарезать кольцами репчатый лук и обжарить его вместе с мясом до золотистого цвета. Подавать посыпав мелко нарезанной зеленью укропа, кольцами лука, с жаренным или отварным картофелем, свежими или консервированными овощами, лимоном, маслинами. К мясу подать соус.

Можно антрекот приготовить и несколько иначе. Обжарив мясо с обеих сторон, но не доводя до готовности, обильно посыпать обжаренным до полу готовности репчатым луком, влить 1/2 стакана бульона, залить майонезом, посыпать 2 - 3 ложками тертого сыра, запечь в духовке до образования золотистой

корочки. Перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью.

Телятина жареная с соусом из яблок и брусники

Телятина (1 окорок от задней ножки), 1 столовая ложка масла, 1 кг. брусники или клюквы, 1 1/2 кг. яблок, соль по вкусу, 1 кг. сахара.

Мясо обмыть, очистить от пленок, натереть солью, подрумянить со всех сторон на огне в растопленном жире, переложить на противень, облить жиром, в котором оно жарилось. Поставить мясо в хорошо нагретую духовку и жарить, часто поливая соком; жарить 3 - 4 часа в зависимости от величины окорока. Готовую телятину нарезать тонкими ломтями, залить оставшимся соком. Подавать в горячем виде или холодном без сока. В обоих случаях к телятине подать соус из яблок и брусники (или клюквы) Приготовление соуса: Бруснику сварить, отцедить воду, протереть через дуршлаг. В полученное пюре добавить сахар, вскипятить, положить яблоки, нарезанные на четвертинки и очищенные от семян. Когда яблоки будут мягкими соус остудить и подавать холодным.

Говяжий язык в яблочном соусе

1 говяжий язык, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 5 яблок, 1/2 столовой ложки красного вина, соль сахар и лимонная цедра по вкусу.

Язык хорошо промыть, ошпарить кипятком, положить в кастрюлю, добавить коренья, залить холодной водой так, чтобы она покрывала язык на три пальца. Поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, убавить огонь, и на небольшом огне довести язык до готовности, посолив в конце варки. С готового языка снять кожу, разрезать его на широкие тонкие ломтики, держа нож наискось, залить небольшим количеством бульона в котором он варился, чтобы ломтики не высохли. Приготовить соус. Яблоки очистит от кожи и семян разрезать на четвертинки, положить в кастрюлю, влить 1/2 стакана воды и разварить до мягкости. Потереть яблоки через дуршлаг , развести красным вином, положить соль и сахар по вкусу, добавить натертую цедру лимона. Все это проварить. Язык перед подачей залить соусом, хорошо прогреть.

Русское жаркое

200 - 300 г. говядины, 4 - 5 картофелин, 1 луковица, 2 столовые ложки топленого или сливочного масла, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2 дольки чеснока, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Очистить картофель, вымыть, нарезать кубиками, обжарить в

масле. Нарезать кольцами лук, обжарить в масле до золотистого цвета. Нарезать мясо кусочками, обжарить в масле с обеих сторон, до образования румяной корочки. В глиняный горшок положить мясо, картофель, лук, коренья, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, влить немного бульона. Тушить в духовке 30 мин. Минут за 10 до окончания приготовления залить жаркое сметаной, посыпать мелко нарубленным чесноком, зеленью укропа, петрушки. Подавать жаркое с салатом из свежих овощей, солеными огурцами, квашенной капустой, зеленью.

Чахохбили из говядины

(Грузинская кухня)

500 г. жирной говядины, 3 головки репчатого лука, 1 столовая ложка муки, 500 г. помидоров, чеснок, стручковый перец, зелень кинзы, петрушки и соль по вкусу.

Говядину нарезать кусками и поджарить, подсыпав подсушенной на сковороде мукой. Затем добавить нашинкованный репчатый лук и жарить еще 10 минут. После этого 10 - 15 минут варить с очищенными от кожуры и нарезанными свежими помидорами или томатом - пюре, с толченным чесноком и стручковым перцем. К концу варки положить мелко нарезанную зелень киндзы, петрушки и, дав закипеть, снять с огня. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

Чахохбили из говядины, пряная

(Грузинская кухня)

500 г. говядины, 4 луковицы, 500 г. помидоров, 0,5 головки чеснока, 1 чайная ложка красного перца, по 1 столовая ложке каждого сорта зелени из набора пряностей (зелень петрушки, чабера, киндзы, базилик, красный перец, чеснок).

Мясо нарезать, сложить в разогретую кастрюлю, обжарить в течение 10 минут, добавить мелко нарезанный лук, обжарить еще 5 минут, слегка посолить. Помидоры ошпарить, снять кожицу, размять их в отдельной посуде, вылить на мясо в кастрюлю, закрыть крышкой, тушить на умеренном огне 20 минут. В конце тушения досолить. Пряную зелень мелко нарезать, перемешать с сухим пряностями, ввести в чахохбили, перемешать, поддерживать на слабом огне 3 - 5 минут. Добавить мелко нарезанный чеснок. Дать настояться под закрытой крышкой.

Говядина, тушенная с грибами

150 г. говядины, 10 г. топленого сала, 20 г. сухих грибов, 150 г. картофеля, 50 г. лука, 20 г. сметаны.

Говядину нарезать по 3 - 5 кусочков на порцию, обжарить с луком, положить в кастрюлю или горшочек, добавить сушеные отварные и шинкованные грибы, картофель целыми некрупными

клубнями или дольками, сало, залить грибным бульоном и тушить. В конце тушения добавить сметану. Когда картофель будет готов, часть его вынуть, размять и добавить к мясу.

Берлинский шницель

500 г. коровьего вымени, 1 луковица, 4 горошины черного перца, 1 шт. Гвоздики, лавровый лист, мука, 1 яйцо, панировочные сухари, жир для жаренья, соль.

Вымя хорошо промыть, залить холодной водой, отварить и воду слить. Вымя снова залить 2 литрами кипяченной воды, добавить лук, специи и 1 столовую ложку соли, поставить на слабый огонь и варить 4 часа до мягкости. Затем вымя разделать на ломтики, обвалять в муке, яйце и панировочных сухарях и обжарить.

Шницель с яичницей - глазуньей

Молодая говядина, яйца, мука, соль, черный молотый перец, жир для жаренья. Пропорции определять по своим аппетитам.

Молодую говядину нарезать тонкими кусочками, слегка отбить их, стараясь придать им круглую или продолговатую форму, посолить, посыпать черным молотым перцем, обвалять в муке, смочить в яйце и обжарить в сильно нагретом жире. Обжаренные шницели уложить на блюдо (не класть шницели один на другой, чтобы панировка не отлипла). Приготовить яичницу - глазунью (по одному яйцу на шницель). На каждый шницель положить по одному яйцу, залить его красной пассировкой (сливочное масло и красный перец) и посыпать черным перцем или измельченным сыром (кашкавалом). Подать, положив в каждую тарелку по 1 шницелю и гарнир: Жареный картофель, зеленую фасоль или заправленный маслом рис и какой - нибудь салат.

Шашлык из говяжьей вырезки

800 г. вырезки, 2 луковицы, 1 чайная ложка муки, 100 г. топленого масла, 100 г. зеленого лука, перец, уксус и соль по вкусу.

Вырезку порезать на небольшие куски, сложить в миску, пересыпая мелкорубленым луком и толченым перцем. Слегка сбрызнуть уксусом. Накрыть мясо крышкой и поставить для маринования на 2 - 3 часа в холодное место. Приготовить 5 тонких палочек. Когда мясо замаринуется, очистить его от лука, нанизать на каждую палочку по 8 кусочков мяса, посыпать мукой и положить на сковороду в раскаленное масло. Обжарить, поворачивая со всех сторон, чтобы на шашлыке образовалась румяная корочка. Внутри мясо должно остаться розовым, Подавать надо сразу же, так как в холодном виде это блюдо невкусно, а разогретый шашлык будет жестким. Подавать на

подогретом блюде, полив соком из - под шашлыка и посыпав крупно рубленым зеленым луком. Отдельно можно подать отварной рис, смешанный с мелко порезанным и подрумяненным в масле репчатым луком.

Пудинг из говяжьей печени с грибами

600 г. говяжьей печени 100 г. масла топленого, 50 г. сушеных белых грибов, 1 столовая ложка муки, щепотка соли, 1 стакан сметаны, 1 луковица, 6 желтков, 4 белка.

Грибы вымыть и поставить варить. Печень порезать на большие куски, положить в кастрюлю, добавить 1 столовую ложку масла, 1 луковицу и подлить немного воды. Тушить печень до тех пор, пока она не побелеет. Остудить, пропустить через мясорубку вместе с тушеной луковицей, добавить нарезанные соломкой отваренные грибы, 100 г. сметаны, 6 желтков и 4 взбитых белка. Перемешанную массу сложить в обмазанную маслом и посыпанную сухарями кастрюльку, положив на дно кружок промасленной белой бумаги. Накрыть крышкой и поставить варить на пару на 3/4 часа. С оставшимся маслом растереть муку, щепотку соли, развести 1 1/2 стаканами оставшегося горячего грибного бульона, хорошо проварить до загустения, прибавить сметану. Готовый пудинг подать нарезанным на порции и политым частью грибного соуса. Остальной соус подать отдельно в соуснике. К пудингу можно подать картофельное пюре.

Карбонат из говядины

600 г. говядины, 1,5 столовой ложки сливочного масла, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 измельченные луковицы средних размеров, 1 столовая оливкового масла, 2 измельченные луковицы средних размеров, 1 столовая

ложка муки (без горки), 1 стакан светлого пива, 0,5

стакана воды, щепотка сушеного тмина, лавровый лис, 1 чайная ложка сахара (без горки), соль, перец.

Нарезать говядину полосками шириной в 2, 5 см., длинной в 5 см. и толщиной чуть больше 1 см. Сливочное масло растопить на сковороде, смешать с оливковым и поджарить лук до золотистого цвета. Добавить муку и оставить на огне в течение 1 минуты. Добавить пиво и воду, довести до кипения и оставить на медленном огне, пока смесь не загустеет. Добавить мясо, тмин, лавровый лист, сахар и специи. Накрыть сковороду и оставить на очень медленном огне примерно на 2 часа, пока мясо не станет мягким.

Фляки по - варшавски

(Польская кухня)

1 кг. говяжьего рубца, 400 г. овощей, 500 г. говяжьих костей, 60 г. жира, 30 г. муки, мускатный орех, красный перец, черный

перец, имбирь, майоран, соль, 50 г. тильзитского или швейцарского сыра.

Рубец тщательно очистить ножом, несколько раз промыть в теплой воде, вычистить солью и щеткой, снова промыть. 2 - 3 раза залить холодной водой, вскипятить, процедить воду, обдать рубец холодной водой. Овощи промыть. Кости обмыть, залить холодной водой, сварить бульон, 1/2 л бульона отлить, в оставшийся положить рубец, варить до мягкости, вложив к концу варки половину овощей. Рубец варить примерно 4 часа. Оставшиеся овощи нарезать соломкой, положить на растопленный жир, влить 1/8 л воды и варить под крышкой до мягкости. Растопить 30 г. жира, подрумянить на нем муку до светло - золотистого оттенка, вымешать, развести холодным бульоном, вскипятить. Готовый рубец снять с огня, охладить в бульоне. Затем вынуть, нарезать тонкими полосками, положить в соус, прибавить овощи (смесь по густоте должна напоминать суп), посолить, приправить по вкусу перцем, мускатным орехом. Подать в суповой миске. Отдельно подать натертый сыр, красный перец, молотый имбирь и майоран.

Блюда из баранины

* Шашлык из баранины
* Шашлык по - кавказки
* Баранина с фасолью
* Баранина отварная
* Пилав из баранины
* Ушное
* Долма с бараниной
* Бозартма из баранины
* Чахохбили из баранины
* Бараний ливер в сальнике
* Чанахи
* Буглама из баранины
* Люля - кебаб

Шашлык из баранины

1 кг баранины, 200 г. сала, 2 - 3 луковицы, 1 чайная ложка соли, 2 чайные ложки кориандра (семян киндзы), 1 чайная ложка черного или красного перца, 4 столовые ложки виноградного уксуса.

Мякоть баранины и курдючное сало нарезать кусочками массой примерно по 15 - 16 г., посыпать солью, перцем, кориандром, пересыпать тонко нашинкованным луком, залить виноградным уксусом,. все хорошо перемешать, поместить в эмалированную посуду, придавить сверху грузом, накрыть марлей, и поставить в прохладное место 4 - 24 часа. Мясо нанизать на шпажки по шесть кусочков, на конце - сало. Жарить

мясо над горящими углями, сначала с одной стороны, затем - с другой, до образования румяной корочки. Если от капель сикающего жира появляется пламя, его надо сразу же гасить, сбрызнув водой. При подаче на стол шашлык на шпажках выложить на блюдо, гарнировать большим количеством свежей зелени, кольцами белого репчатого лука, свежими помидорами, огурцами, редисом, салатом из свежих овощей.

Шашлык по - кавказки

1 кг молодой баранины (корейки), 3 - 5 луковиц, соль, черный и красный молотый перец, сок лимона, чеснок.

Корейку нарубить на кусочки примерно по 30 - 35 г., посолить, поперчить, положить в глиняную посуду, перемешать с тертым репчатым луком, измельченным чесноком, сбрызнуть соком лимона, поставить в холодное место на 6 - 8 часов. Затем нанизать кусочки мяса на шампуры и жарить на углях, помня, что пламя - враг шашлыков. Угли должны лишь "дышать жаром". К шашлыку обязательно подавать много зелени - киндзы, петрушки, базилика, эстрагона, зеленого лука, лимон, маслины или оливки, гранатовый сок, красное вино, минеральную воду.

Баранина с фасолью

600 г. жирной баранины, 500 г. белой фасоли, 2 луковицы, 50 г. масла, перец и соль по вкусу.

Фасоль хорошо промыть с вечера, залить холодной водой и оставить до следующего дня. Утром в той же воде сварить ее на небольшом огне до мягкости (фасоль должна оставаться цельной). Лук мелко порубить и обжарить в масле, добавить баранину, хорошо прожарить вместе, сложить в кастрюльку, залить водой, добавить соль, перец, закрыть крышку и тушить до мягкости. В готовую баранину, положить процеженную фасоль, потушить немного вместе и подавать.

Баранина отварная

(Грузинская кухня)

600 г. баранины, 6 клубней картофеля, 4 луковицы, 1 стакан фасоли или гороха, 2 помидора, 1 баклажан, по 1/2 корня петрушки, сельдерея, соль, перец черный молотый, зелень петрушки или кинзы.

Баранью лопатку помыть, нарезать на куски по 3 - 4 на порцию, сложить в горшочек вперемешку с кружочками сырого лука, кусочками сырого картофеля, баклажанов, стручковой фасоли (можно использовать также фасоль или горох в зерне). Сверху положить корни петрушки и сельдерея, связанные в пучок. Все посолить, поперчить, залить горячей водой так, чтобы она только покрыла продукты, поместить в духовку и варить при слабом кипении до готовности, периодически снимая пену; в

конце положить дольки красных помидоров. Горшочек с готовой бараниной вынуть из духовки, удалить пучок белых корней, посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы или петрушки. Подать баранину в том же горшочке, можно разложить по тарелкам.

Пилав из баранины

800 г. бараньей грудинки, 2 луковицы, 400 г. риса, масло, томат, лавровый лист, соль перец по вкусу.

Баранью грудинку порубить поперек костей, разрезать по костям. Нашинкованный лук поджарить в масле на глубокой сковородке; как только он начнет румяниться, выложить в сковородку нарезанную баранину, посолить, поперчить, влить немного бульона, закрыть крышкой и поставить на небольшой огонь тушить в собственном соку. Когда баранина сверху зарумянится, а внутри будет еще сыроватая добавить к ней весь сырой рис, протертый полотенцем, масло, залить бульоном так, чтобы он покрыл только рис. Накрыть сковородку крышкой и поставить в духовой шкаф. Тушить до мягкости баранины. Добавить томат, обжаренный в масле, лавровый лист, осторожно перемешать, чтобы не помять риса. Подержать еще немного в духовке с томатом и подавать.

Примечание: Рис в пилав надо класть непременно сухим, иначе он получится вязким. Чтобы с сырого риса удалить грязь, его надо хорошо протереть несколько раз на сухом полотенце, а потом просеять на сите.

Ушное

Это старинное русское блюдо имеет 2 способа приготовления.

Первый способ: 150 г. баранины, 10 г. жира, 50 г. лука, 60 г. моркови, 50 г. репы и брюквы, 3 г. муки, 1г. чеснока.

Баранину нарезать кусочками по 25 - 30 г., посыпать перцем, солью и обжарить. В горшочек положить морковь, лук, репу, брюкву, нарезанные дольками, посолить, закрыть крышкой и тушить до готовности. В конце тушения добавить чеснок. Часть бульона отлить, развести им обжаренную муку и соус вливают в горшочек.

Второй способ: 150 г. баранины, 10 г. жира, 10 г. лука, 120 г. картофеля, 30 г. моркови, 30 г. репы или брюквы, 1 г. муки, 1 г. чеснока.

Готовить так же, но кроме корнеплодов добавить картофель.

Долма с бараниной

(Грузинская кухня)

60 виноградных листьев, 300 г. баранины, 5 луковиц, 1 стакан риса, 2 столовые ложки топленого масла, 1 стакан кефира или сметаны, по 4 столовой ложки мелко рубленой зелени киндзы, мяты и укропа, 3 дольки чеснока, соль, черный молотый

перец.

Баранину очистить от пленок и сухожилий, нарезать кусочками. Репчатый лук соединить с мясом, посолить и пропустить через мясорубку. Добавить хорошо промытый и отваренный до полуготовности рис, топленое масло, мелко нарезанную зелень укропа, киндзы, мяты и тщательно перемешать. Виноградные листья хорошо промыть и залить на 5 минут кипятком. На каждый лист положить фарш и завернуть как голубцы. Сложить их в небольшой сотейник выложенный виноградными листьями (сотейник должен быть с толстым дном; если такого нет, можно использовать утятницу или казанок). Залив долму горячей водой или бульоном 1/2 высоты их слоя, тушить на малом огне до готовности. Если вода в процессе тушения выкипит, нужно подлить горячей и чуть подсолить. При подаче полить долму тертым чесноком, разведенным кефиром или сметаной, посыпать мелко рубленной зеленью.

Бозартма из баранины

(Грузинская кухня)

1,25 литра воды, 500 - 750 г. жирной баранины, 5 луковиц, 5 помидоров, 1 столовая ложка масла, 1 чайная ложка молотого перца или 10 раздавленных горошин, 3 столовые ложки зелени кинзы, 0,5 головки чеснока.

Баранину нарезать кусками размером 3х4 см., залить холодной водой и варить 1 - 1,5 часа под крышкой на умеренном огне, после чего вынуть мясо из бульона, обжарить с луком в масле, потушить до полной готовности, добавить мелко нарезанные помидоры, слегка потушить до полного выделения из них сока и вновь залить остатками бульона, посолить, затем заправить перцем и кинзой, довести до кипения.

Чахохбили из баранины

(Грузинская кухня)

500 г. баранины (мякоти), 4 луковицы, 500 г. помидоров, 3 картофелины, 1 головка чеснока, 1 чайная ложка красного перца, по 1 столовая ложке каждого сорта зелени из набора пряностей (зелень петрушки, чабера, киндзы, базилик, красный перец, чеснок), по 0,5 столовой ложки укропа, мяты, эстрагона.

Мясо нарезать, сложить в разогретую кастрюлю, обжарить в течение 10 минут, добавить мелко нарезанный лук, обжарить еще 5 минут, слегка посолить. Помидоры ошпарить, снять кожицу, размять их в отдельной посуде, вылить на мясо в кастрюлю. Картофель нарезать крупными дольками, положить в кастрюлю, перемешать с мясом и помидорами, закрыть крышкой, тушить на умеренном огне 20 минут. В конце тушения досолить. Пряную зелень мелко нарезать, перемешать с сухим пряностями, ввести в

чахохбили, перемешать, поддерживать на слабом огне 3 - 5 минут. Добавить мелко нарезанный чеснок. Дать настояться под закрытой крышкой.

Бараний ливер в сальнике

300 г. сальника, легкие, сердце и печень барашка, 100 г. лука, 100 г. масла, городская булка, 2 стакана молока, 2 столовые ложки сметаны, перец и соль по вкусу.

Хорошо промыть сальник, разложить его на сковороде так, чтобы края его свешивались за сковороду. Ливер, т. е. легкие, сердце и печень, хорошо промыть, порезать на кусочки и пропустить через мясорубку вместе с булкой, очищенной от корки, размоченной в молоке и хорошо отжатой. Лук мелко порезать, посолить, обжарить в масле, добавить вместе со сметаной в приготовленный фарш. Смесь хорошо вымешать, посолить и поперчить по вкусу, разложить ровным слоем на сальник, покрыть его весь краями и поставить в нагретую духовку на 1 1/2 - 2 часа, чтобы все хорошо прожарилось. Готовый сальник выложить на круглое блюдо, посыпать мелкорубленым луком, разрезать на порции, как разрезают пирог. К этому блюду можно подать соленые арбузы, соленые огурцы н помидоры или салат из квашеной капусты с мелкорубленым луком и сахарным песком.

Чанахи

(Грузинская кухня)

600 г. баранины, 8 клубней картофеля, 4 луковицы, 4 небольших баклажана, 3 столовые ложки томата - пюре, 2 стакана бульона, 4 помидора, 100 г. курдючного сала, 4 дольки чеснока, зелень петрушки, кинзы, соль, перец черный молотый, лавровый лист.

Мякоть баранины нарезать на куски по 2 на порцию. Подготовить овощи: картофель очистить и нарезать крупными кубиками или дольками; репчатый лук нашинковать; баклажаны помыть, обрезать концы, разрезать вдоль, залить на 3 - 4 минуты кипятком, поместить под гнет и выдержать 30 минут, затем нафаршировать курдючным салом, смешанным с перцем и рубленой зеленью, и сложить обе половинки баклажанов вместе. В керамические порционные горшочки положить картофель и лук, сверху - по 2 куска мяса и по баклажану. Томат - пюре развести бульоном, добавить тертый чеснок, перец, соль, лавровый лист и залить этой смесью содержимое горшочков. Поместить горшочки в горячую духовку и тушить до готовности мяса. За 20 минут до конца тушения добавить к мясу красные помидоры, нарезанные дольками. Подать чанахи в порционных горшочках.

Буглама из баранины

(Грузинская кухня)

800 г. баранины, 8 головок лука репчатого или 2 пучка зеленого, 2 столовые ложки бараньего сала, 1,5 стакана ткемали, 1 стручковый перец, 2 столовые ложки настойки имбиря или шафрана, эстрагон, кинза, мята, чеснок, соль по вкусу.

Мякоть баранины очистить от пленок, помыть, нарезать на небольшие кусочки, по 5 - 6 на порцию, обжарить, сложить в сотейник с бараньим салом и тушить 10 - 12 минут. Затем добавить тонко шинкованный репчатый или зеленый лук и продолжать тушить до готовности. В конце тушения влить немного бульона, заправить тертым чесноком, мелко нарезанной мятой, кинзой, эстрагоном, имбирем, солью, перцем, добавить зеленые плоды ткемали, проварить и снять с огня. При, подаче баранину полить соусом, в котором она тушилась.

Люля - кебаб

(Азербайджанская кухня)

1 кг. баранины, 100 г. курдючного сала, 4 луковицы, 1 чайная ложка молотого черного перца, 1 столовая ложка сухого базилика. Для гарнира: свежая зелень (зеленый лук, молодой чеснок, кресс, базилик, эстрагон, мята, порей).

Приготовить фарш: половину порции курдючного сала пропустить вместе с луком через мясорубку. Дважды пропустить через мясорубку баранину; в первый раз одно мясо, во второй раз мясо - луковую смесь. Тщательно размешать мясо - луковую смесь до вязкости (около 15 минут), сдабривая ее порошком базилика и перцем, посолить, после чего поставить на пол часа в холод дозревать. Оставшееся курдючное сало нарезать кубиками, зачем смоченными в холодной воде руками плотно нанизать мясной фарш в виде тонких колбасок длиной 10 - 15 см., на широкие (1 см.) шампуры, по обе стороны отлюля нанизать кусочки курдючного сала и грилировать (обжаривать) их над углями мангала или в духовке (расположив поперек и повыше). Подавать с зеленью и красным вином.

Блюда из кролика и зайца

* Рагу из кролика
* Заяц тушенный в горшочке
* Заяц, тушенный в сметане
* Заяц на гратаре
* Заячьи потроха в сметанном соусе с томатом

Рагу из кролика

600 г. кролика,2 столовые ложки сливочного маргарина, 600 г. картофеля, 1 -2 моркови, 2 луковицы, корень петрушки, соль, черный молотый перец, зелень укропа.

Обработанную тушку кролика разделить на куски, обжарить в

жире, положить в кастрюльку. Нарезанные лук, морковь, петрушку, картофель обжарить и все овощи присоединить к кролику, добавить соль, перец, тушить примерно 30 - 40 минут. Подавать к столу, посыпав нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Заяц тушенный в горшочке

600 г. зайца, 1,5 стакана риса или гречневой крупы, 1,5 стакана сметаны, 4 луковицы, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки топленого сала, перец горошком горький и душистый, соль.

Тушку молодого зайца очистить от пленок и сухожилий, помыть, нарубить на куски по 2 - 3 на порцию, посолить и положить в глиняные горшочки. Добавить мелко нарезанный поджаренный лук, душистый и горький перец горошком, сметану и довести до кипения. Затем горшочек накрыть крышкой, щели между горшком и крышкой замазать простым тестом и поместить в духовку на 1 - 1,5 часа. Когда блюдо готово, снять тесто, освободить горшочек от крышки, поставить на плоскую тарелку и подать к столу. На гарнир хорошо пойдет рассыпчатая рисовая каша или гречневая.

Заяц, тушенный в сметане

1 заяц (1 - 1,5 кг.) 140 г. сала шпик, 2 стакана бульона, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки муки, 50 г. сливочного масла, 3 стакана тушеной свеклы (отварной фасоли), соль, перец по вкусу. Для маринада: 1 л воды,1 стакан шестипроцентного уксуса, перец, соль, по 2 измельченных корня моркови, петрушки.

Свежего зайца выдержать в шкуре не менее трех дней, затем, не снимая шкурки, выпотрошить. За два дня до употребления содрать с него шкурку: обрезать лапки и стянуть шкурку, выворачивая кожу от задних лап и до ушек. Очистить сгустки крови, удалить пленки н сухожилия. Отрубить голову. Подготовленную тушку зайца хорошо промыть. Отделить задние ножки и спинку, сложить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить в холодильник на 3 - 5 часов. Вымоченное мясо вынуть из холодильника, воду слить и залить маринад. Снова поставить в холодильник на сутки. Если заяц очень молодой, его можно не мариновать. Куски зайца вынуть на маринада, обсушить и нашпиговать свиным салом шпик. Посыпать солью, перцем, обмазать сметаной и обжарить в духовке обычным способом до полуготовности. Разрубить зайца на куски сложить их в глубокую сковороду или кастрюлю, залить бульоном, добавить сметану, сок, оставшийся от жарки, накрыть крышкой и тушить при слабом кипении до готовности. На сковороде приготовить мучную пассировку, залить ее бульоном, в котором тушился заяц, и

прокипятить 1 - 2 минуты. Вылить соус в сковороду или кастрюлю с кусками зайчатины и довести до кипения. Выложить куски, зайца на блюдо, обложить тушеной свеклой (отварной фасолью), залить соусом. Зайца можно тушить и с яблоками. Для этого в кастрюлю кладут сначала нарезанные яблоки, на них куски жареной зайчатины, сверху снова яблоки и далее, как описано выше.

Заяц на гратаре

(Молдавская кухня)

800 г. зайчатины, 6 красных помидоров или 4 соленых огурца, 3 столовые ложки сливочною масла, соль, перец, чеснок, зелень укропа и петрушки, 4 ст. ложки соуса муждей. Для маринада: 1 стакан винного уксуса, 1 стакан воды, 1/2 моркови, 3 луковицы, 1/2 корня петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, перец душистый горошком, лавровый лист, сахар, соль, зелень укропа и петрушки.

Тушку зайца очистить от пленок, отрубить лапки и голову, хорошо помыть, разрубить на 4 части, сложить в керамическую или эмалированную посуду, залить охлажденным маринадом и поместить в холодильник на 1 - 2 часа для маринования. Приготовление маринада: в посуду влить уксус, воду, масло растительное, добавить несколько горошин душистого перца, нашинкованный репчатый лук, мелко нарезанные морковь и петрушку, лавровый лист, соль, сахар, рубленую зелень и проварить 5 минут, затем охладить. Вынув мясо из маринада, стряхнуть специи, смазать маслом и обжарить с обеих сторон на решетке гратаря до готовности, все время поливая сливочным маслом. Готового зайца подать по одному куску на порцию, полить соусом муждей, гарнировать свежими помидорами или солеными огурцами, посыпать рубленой зеленью.

Заячьи потроха в сметанном соусе с томатом

(Латвийская кухня)

800 г. заячьих потрохов (печень, сердце), ребрышки, шея, лопатки, 100 г. копченого шпика, 3 луковицы, 3 столовые ложки томата - пюре, 1 столовая ложка пшеничной муки, 3 столовые ложки сметаны, можжевеловые ягоды, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа. Для гарнира: 10 клубней картофеля.

Шпик нарезать мелко, обжаришь с мелкорубленым луком, добавить заячьи потроха, нарезанные небольшими кусочками, а также шею, лопатки, ребрышки и продолжать обжаривание. Переложить в казанок, влить немного кипятка, довести до кипения, снять пену. Добавить томат - пюре, лавровый лист, соль, перец, ягоды можжевельника и тушить при умеренной температуре до готовности. В мясо и специи влить прожаренную

и разведенную сметаной муку, перемешать, проварить 2 - 3 минуты и снять с огня. На гарнир к потрохам подать отварной картофель, полить соусом, в котором они тушились.

Котлеты мясные

* Котлеты свиные натуральные
* Котлеты домашние
* Котлеты из телятины с гарниром из кнелей
* Ежики из мяса
* Свиные котлеты

Котлеты свиные натуральные

500 г. свинины, 2 столовые ложки жира, соль, черный молотый перец.

Из свинины нарезать котлеты с косточками. Косточки зачистить, концы заострить. Котлеты отбить тяпкой, посолить, поперчить, обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде с жиром до образования румяной корочки. Подавать к праздничному столу с зеленым салатом, моченой брусникой, цветной капустой, консервированной сливой, огурцами, помидорами, маслинами, дольками лимона, зеленью петрушки.

Котлеты домашние

300 г. говядины (мякоти), 200 г. свинины, 2 луковицы, 3 ломтика булки, соль, черный молотый перец, 2 столовые ложки жира для жаренья.

Говядину, свинину, репчатый лук и размоченную в молоке или воде

булку дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, хорошо вымешать и сформировать котлеты, обжарить их на разогретой с жиром сковороде до образования румяной корочки. Затем сложить котлеты в неглубокую кастрюлю или сковороду, плотно закрыть крышкой и на 10 - 15 минут поставить в разогретую духовку. Подавать с огурцами и помидорами, свежими или солеными, зеленым салатом, зеленью петрушки, укропа, консервированной алычей.

Котлеты из телятины с гарниром из кнелей

1 кг. телятины, 200 г. свиного шпика, 1 1/2 стакана бульона. Для кнелей: 600 г. телятины, 1 стакан сливок, 1 чайная ложка масла для фарша, 2 яйца, 1 маленькая банка зеленого горошка, соль, перец по вкусу.

Телятину нарезать красивыми ломтиками, отбить их, придать форму куриных филе, , нашпиговать, разложить в низкой кастрюле, подлить бульон, закрыть крышкой и на слабом огне довести до готовности. 600 г. телятины, оставленной для кнелей, пропустить 3 раза через мясорубку, поперчить, посолить, положит в кастрюлю, поставить на лед; прибавить в массу 2 яйца и,

взбивая лопаточкой, постепенно прибавить сливки. Когда масса станет легкой и пышной, взять форму с отверстием в середине (как для желе), смазать ее маслом, положить в нее взбитую массу до 3/4 высоты, закрыть крышкой, поместить в глубокую сковороду с кипятком и все поставить в нагретую духовку на небольшой огонь, следя за тем, чтобы вода из сковороды не выкипала, и прибавляя время от времени кипяток. Когда кнели будут готовы, т. е. масса поднимется, затвердеет, а края будут отставать от стенок формы, выложить на блюдо, вокруг положить котлеты, а в отверстие в середине кнелевого пудинга, положить заправленный маслом и подогретый горошек, его же разложить и по краю блюда. Все блюдо полить соком, оставшимся из - под тушившихся котлет.

Ежики из мяса

500 г. мясного фарша, 1 луковица, 1 стакан вареного риса, соль, черный молотый перец по вкусу.

Рис перебрать, промыть, залить горячей водой, отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг, слегка охладить, соединить с мясным фаршем, мелко нарубленным луком, посолить, поперчить, все тщательно перемешать, сформировать шарики, обвалять их в муке, слегка обжарить в масле, положить в кастрюлю, залить небольшим количеством бульона, закрыть крышкой, поставить в духовку на 20 мин., незадолго до извлечения из духовки открыть крышку и дать "ежикам" зарумяниться. Подавать ежики с жареным картофелем, солеными огурцами. Отдельно можно подать сметану.

Свиные котлеты

500 г. свиной ветчины, 1 маленькая луковица, 1 яблоко, перец, 30 г. белых 500 г. свиной ветчины, 1 маленькая луковица, 1 яблоко, перец, 30 г. белых хлебных крошек, 1 взбитое яйцо, 3 столовых ложки свиного жира, 100 г. грибов, 4 помидора, разрезанных на половинки.

Замочить ветчину в холодной воде на 6 часов, затем снять с нее кожицу и пропустить через мясорубку с очищенными луком и яблоком. Добавить перец и хлебные крошки, перемешать с яйцом. Слепить из этой смеси 4 котлеты. Растопить свиной жир и поджарить котлеты в течение 10 минут с каждой стороны вместе с грибами и помидорами.

Рыбные блюда

* Карп запеченный с грибами Карпы жаренные во фритюре
* Окунь тушеный с салом и картофелем
* Рыба в горшочках
* Фаршированная рыба
* Судак в соусе

* Судак фри
* Жаренная треска в маринаде
* Треска , запеченная с гречневой кашей
* Лещ с гречневой кашей
* Сациви из рыбы
* Зразы из рыбы и грибов под соусом
* Биточки из сардельки
* Запеканка из сельди
* Налим, тушенный с грибами и огурцами

Котлеты рыбные

* Котлеты из осетрины, панированные в грибном соусе
* Котлеты рыбные

Карп запеченный с грибами

1 кг. карпа, 200 г. свежих белых грибов или шампиньонов, 70 г. масла, 2 луковицы, 1 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка муки, 100 г. сыра тертого острого, 2 столовые ложки сухарей панировочных.

Карпа очистить от чешуи и внутренностей. Срезать филе, положить на смазанное маслом металлическое блюдо и запечь в духовке, но не до полной готовности. Грибы очистить от кожицы, хорошо промыть, нарезать довольно крупными ломтиками, положить в кастрюльку, добавить нарезанный кружками лук, соль, перец, 1/4 стакана воды и тушить до полной готовности. Рыбу покрыть грибами, залить посоленной сметаной, смешанной с мукой, густо посыпать сыром, натертым на редкой терке и смешанным с сухарями. Сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке до образования золотистой корочки. Подавать в горячем виде на том же блюде.

Карпы жаренные во фритюре

10 небольших порционных карпов, 2 яйца для панировки, 1 стакан панировочных сухарей, 2 столовые ложки муки, 2 стакана фритюра, 2 лимона, соль, перец по вкусу. Для масла "метрдотель": 200 г. сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец по вкусу.

Карпов очистить от чешуи, Выпотрошить через разрез на спинке, голову и хвост отрезать, хорошо промыть, завернуть в полотенце и хорошо обсушить. Посыпать изнутри солью, перцем и мукой, обвалять в яйце и сухарях, опустить в горячий фритюр и обжарить со всех сторон, обсушить от жира на бумаге, положить на блюдо брюшком вниз, а в разрез на спинке положить масло "метрдотель" и продольный кусочек лимона. К жареным карпам подать нарезанные лимоны. Приготовление масла "метрдотель": Сливочное масло растереть, прибавляя лимонный сок из 1/2 лимона. В растертую массу всыпать зелень петрушки и перец.

Окунь тушеный с салом и картофелем

(Литовская кухня)

8 - 10 мелких окуней, 150 г. шпика, 6 клубней картофеля, 3 луковицы, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа.

Мелких окуней очистить от чешуи, удалить жабры и внутренности, оставив головки, хорошо помыть в холодной воде. Дно сотейника смазать маслом, положить слой сырого картофеля, нарезанного кружочками, на него слой окуней, смазать сметаной, посыпать пассерованным луком, солью, перцем, рубленой зеленью, положить 2 - 3 лавровых листа, посыпать кусочками шпика. Затем то же самое повторить. Все залить сметаной и тушить в духовке до готовности (30 - 35 минут). Подать окуней с картофелем, полить соусом, в котором они тушились, посыпать рубленой зеленью укропа.

Рыба в горшочках

1 1/2 рыбы, 100 г. масла, 1 стакан сметаны, 100 г. тертого сыра, 400 г. каштанов, 1 чайная ложка перца, соль по вкусу.

Рыбу нарезать на порционные куски. В огнеупорные горшки (по числу персон) положить на дно по кусочку сливочного масла, по 1 ложке сметаны. Затем положить в них куски рыбы, посыпав их перцем, солью и тертым сыром, на все это положить сваренные каштаны. Полить содержимое горшочков смесью растопленного масла, сметаны, сухарей и сыра, влить в каждый по 3 ложки горячей воды. После этого горшочки замазать тестом (сделать из него "крышку"), сверху тесто смазать яйцом, посыпать сыром. Горшочки поставить на противень и поместить в духовку со средним жаром. Печь до тех пор, пока тесто не зарумянится и рыба не пропечется.

Фаршированная рыба

1 1/2 кг. рыбы, 600 г. филе судака для фарша, 1 стакан сливок, 1 чайная ложка зелени эстрагона. Для соуса: 4 сырых желтка, 100 г. сливочного масла, 1 лимон, 8 горошков перца, 1/4 стакана столового уксуса, 1/2 стакана воды.

Рыбу очистить, сделать разрез на спине, вынуть кости, промыть тушку внутри, наполнить фаршем, аккуратно зашить, завернуть в салфетку и варить на решетке в котле на пару. Готовую рыбу нарезать кусками, положить на блюдо и залить голландским соусом. Приготовление фарша: Филе судака пропустить 3 раза через мясорубку. Посолить, поперчить и, выбивая массу, влить постепенно 1 стакан сливок; добавить зелень эстрагона. Приготовление соуса: Раздробить перец, положить в эмалированную кастрюлю, влить уксус, поставить на огонь, пока уксус не испарится совсем. Влить холодную воду,

добавить желтки, масло, нарезанное кусочками. Посолить. Поставить кастрюльку на пар и непрерывно мешать деревянной лопаточкой в одном направлении до тех пор, пока соус не загустеет до консистенции сметаны. Процедить соус через сито, добавить по вкусу лимонный сок.

Судак в соусе

1/2 кг. судака, 1 столовая ложка топленого масла, соль по вкусу. Для соуса: 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 стакан бульона, 1 стакан шампиньонов рубленных и поджаренных, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны.

Рыбу очистить, порезать на куски, положить на сковороду с растопленным маслом, посолить, поставить в нагретую духовку и запечь. Готовую рыбу выложить на блюдо, залить соусом и подавать. Приготовление соуса: В глубокой сковороде растереть муку и масло, залить бульоном, прокипятить, добавить поджаренные шампиньоны, мелко рубленный и поджаренный до светло - золотистого цвета лук, сметану. Вскипятить соус, а затем залить им рыбу и подавать.

Судак фри

(Литовская кухня)

2 судака, 1 яйцо, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка пшеничной муки, 4 столовые ложки белых молотых сухарей, 1/2 стакана растительного масла, 6 клубней картофеля, 1/2 лимона, 1 стакан томатного соуса, зелень петрушки, соль, перец.

Судака, не очищая от чешуи, разрезать вдоль по спинке на 2 половинки, срезать хребтовые и реберные кости, удалить кожицу, промыть. Мякоть нарезать длинными полосками (20 - 25 см.), посыпать солью и перцем, обвалять в муке, опустись во взбитое с молоком яйцо, обвалять в сухарях, свернуть с двух концов в виде рулетика, сколоть тонкой деревянной шпажкой, чтобы не развернулся. Подготовленные рулетики судака обжарить в казанке на раскаленном растительном масле (3 - 4 минуты), шумовкой вынуть из жира. Положить на сковороду и поместить в духовку, где довести до готовности в течение 5 - 7 минут. Готового судака положить на блюдо, удалить шпажки, положить кружочки лимона. Гарнировать жареным картофелем, посыпать зеленью, отдельно подать томатный соус.

Жаренная треска в маринаде

500 г. жареной трески, 500 г. моркови, 300 г. лука, 3 столовые ложки томата, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан воды, 3 лавровых листа, перец, соль, чеснок по вкусу.

Если в доме имеется жареная треска, ее можно подать в наскоро приготовленном маринаде. Для этого положить ее в горячий маринад, хорошо прогреть на огне и в горячем виде

подавать к столу с отварным картофелем. Приготовление маринада: Лук крупно порубить . Морковь натереть на редкой терке. Положить лук и морковь в кастрюлю, залить подсолнечным маслом, томатом, разведенным в воде, добавить 1 лавровый лист, перец и соль. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на сильный огонь Когда сок начнет выпариваться, убавить огонь, убавить огонь и, помешивая, довести овощи до готовности. В соус положить жаренную треску, перемешать с соусом, добавить еще 2 лавровых листа и растертый с солью чеснок. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Треска , запеченная с гречневой кашей

(Литовская кухня)

2 трески, 2 луковицы, 2 столовые ложки пшеничной муки, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки тертого сыра, 1 стакан гречневой крупы, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан томатного соуса, соль, перец.

Треску (камбалу или карпа) обработать, мелкую рыбу оставить целой, а крупную нарезать на куски. Посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон. Гречневую кашу положить в смазанную жиром сковороду, посредине сделать углубление, туда положить поджаренную рыбу и сверху - обжаренный лук. Все залить томатным соусом, посыпать тертым сыром, сверху положить кусочки сливочного масла и запекать в духовке в течение 30 минут.

Лещ с гречневой кашей

1 крупный лещ, 2 луковицы, 4 - 5 столовых ложек растительного масла, тарелка гречневой рассыпчатой каши, панировочные сухари, соль.

Очистить леща, выпотрошить, промыть, натереть солью, начинить и запечь в духовке. Приготовление начинки: обжарить до золотистого цвета мелко нарубленный лук в 2 - 3 ложках растительного масла, всыпать сюда же примерно одну глубокую тарелку только что сваренной в духовке (в горшочке) гречневой каши и немного обжарить вместе с луком. Затем добавить еще 2 столовые ложки растительного масла, слегка охладить, начинить рыбу, зашить, обмазать маслом, обсыпать сухарями и запечь в духовке. Можно начинить леща квашеной капустой или, например, картофелем.

Сациви из рыбы

500 г. рыбы, 1 стакан очищенных грецких орехов, 3/4 стакана винного уксуса, 3 - 4 головки репчатого лука, 2 - 4 дольки чеснока, 1 чайная ложка молотой корицы и гвоздики, 1 чайная ложка семян киндзы, 2шт. лавтового листа, 8 горошин душистого перца, молотый перец, стручковый перец и соль по вкусу.

Очищенную и нарезанную на куски рыбу залить подсоленной водой так, чтоб вода только покрыла ее. Затем добавть лавровый лист, перец горошком и варить 30 - 40 минут. Готовую рыбу выложить на блюдо. Орехи истолочь или провернуть через мясорубку с чесноком, стручковым перцем и солью. К полученной массе добавить толченные семена киндзы, все перемешать и развести бульоном, влить в чистую кастрюльку, добавть мелко нашинкованный репчатый лук и варить 10 мин. Уложенную на блюдо рыбу залить горячим сациви, охладить и подать на стол. Вместо уксуса можно употреблять сок граната или неспелого винограда.

Зразы из рыбы и грибов под соусом

1,5 кг. хорошей рыбы, 200 г. шампиньонов, 1 луковица, 50 г. масла, 1 столовая ложка зелени петрушки, соль и перец по вкусу. Для соуса: 2 столовые ложки масла, 1столовая ложка муки, 1,5 стакана рыбного бульона, 1/4 стакана белого вина, пол стакана сливок, 3 желтка, лимонный сок по вкусу.

Освободить филе рыбы от костей и, держа нож наискось, нарезать небольшими продолговатыми кусками (начинать резать филе надо от широкой части поперек волокон). Каждый ломтик отбить на мокрой доске, несильно ударяя тяпкой, чтобы не разрывать волокна мяса. Обровнять края ломтиков, посыпать их солью и перцем, на середину каждого положить фарш, завернуть края со всех сторон и свернуть ломтики трубочкой. Приготовленные зразы положить в глубокую сковородку завернутой стороной вниз, влить немного рыбного, бульона сваренного из головы и костей, закрыть крышкой и тушить на небольшом огне до готовности. Сложить зразы в фарфоровую миску, залить соусом и подавать. Приготовление грибного фарша: Мелко нарубленные шампиньоны поджарить в масле вместе с мелко нарубленной зеленью петрушки и рубленым луком. Добавить соль и перец, влить 2 - 3 столовые ложки воды, размешать. Приготовление соуса: 1 столовую ложку масла и 1 столовую ложку муки, посолить, растереть на глубокой сковороде, постепенно залить рыбным бульоном, сваренным из головы и костей рыбы, прокипятить. Добавить белое вино и сливки, прокипятить на пару, чтобы соус немного загустел. В отдельной кастрюльке растереть 1 столовую ложку масла, втереть в нее по одному 3 желтка, постепенно влить туда же приготовленный соус, поставить на пар и проварить до густоты сметаны, добавить лимонный сок по вкусу.

Биточки из сардельки

500 гр мелкой рыбы (сарделька, хамса, мелкие бычки etc., 2 яйца, пол стакана муки, пол стакана молока, соль и перец,

растительное масло.

Рыбу почитстить, вымыть, поперчить и посолить. Из муки, яиц и молока приготовить жидкое тесто как для омлета и смешать с рыбой. Обжаривать биточки в горячем растительном масле на сковородке.

Запеканка из сельди

(Литовская кухня)

2 сельди, 3 столовые ложки белых молотых сухарей, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 яйца, 4 клубня картофеля, 2 луковицы, 2 столовые ложки сметаны, 1 яблоко, 1,5 стакана грибного соуса, соль, перец черный молотый, зелень укропа.

Сельдь очистить от кожицы, разрезать вдоль на 2 половинки, удалить внутренности, голову, хвост и плавники, вымочить в чае в течение 4 - 5 часов. Подготовленную сельдь пропустить через мясорубку. Картофель отварить, снять кожуру, протереть через сито, добавить сельдь, мелко нарезанный лук, молотый перец, взбитое яйцо, протертое яблоко, сметану, молотые сухари и хорошо взбить. Сковороду или форму смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, заполнить подготовленной массой, разровнять и верх смазать взбитым яйцом. Запекать в духовке в течение 30 минут до образования румяной корочки. Готовую запеканку слегка охладить, нарезать на порции. При подаче полить грибным соусом, посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Налим, тушенный с грибами и огурцами

(Литовская кухня)

2 налима, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки пшеничной муки, 8 сушеных грибов, 3 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 соленый огурец, 1 стакан рыбного бульона, 1 стакан сухого белого виноградного вина, 6 клубней картофеля, соль, перец, зелень петрушки.

С налима снять кожу (она очень жесткая), удалить внутренности, вырезать печень, освободив ее от желчи. Мякоть нарезать на порционные куски, посыпать солью и перцем, обвалять в муке и обжарить на масле до полуготовности. Дно сотейника посыпать поджаренным луком, положить куски рыбы, сверху - еще слой лука в смеси с отваренными и поджаренными грибами, нарезанные тонкими ломтиками и припущенные огурцы и печень налима. Полить бульоном, вином и на малом огне тушить до готовности. Готового налима положить на блюдо, вокруг выложить грибы, овощи и печень, полить соком, в котором они тушились, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки. На гарнир подать отварной картофель.

Котлеты рыбные

Котлеты из осетрины, панированные в грибном соусе

1 кг. рыбы, 150 г. масла, 2 стакана фритюра для жаренья, 100 г. мук, 40 г. сухих белых грибов, 1 1/2 стакана сливок, 1 1/2 стакана рыбного бульона, 2 яйца, 1 1/2 стакана тертого черствого хлеба.

Рыбу нарезать одинаковыми ломтиками толщиной в палец,

положить на глубокую сковороду в один ряд, подлить 1/2 стакана бульона, закрыть крышкой, поставить на слабый огонь и довести натуральные котлеты до готовности. Остудить. Густо смазать соусом и поставить в холодильник, чтобы соус хорошо застыл. Застывшие котлеты обвалять в тертом белом хлебе и быстро обжарить в кипящем фритюре (только дать зарумяниться). Подавать с зеленым горошком. Приготовление соуса: грибы отварить в небольшом количестве воды до мягкости, мелко порубить и потушить в масле (1 чайная ложка). Растереть муку и масло, разбавить горячим рыбным бульоном, прибавить сливки и грибы. Варить, помешивая, до тех пор, пока соус по консистенции не станет похожим на картофельное пюре. Добавить по вкусу соль и лимонный сок.

Котлеты рыбные

1 кг. хека, трески или спинки минтая, 2 луковицы, 150 г. булки, 100 г. свиного шпика, 1 яйцо, черный молотый перец, соль, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки сливочного масла.

Рыбу почистить, вымыть, отделить мясо от костей и кожи, пропустить через мясорубку вместе с луком, размоченной булкой, шпиком. Фарш посолить, посластить, поперчить, добавить яйцо, все тщательно перемешать, сформировать котлеты, обвалять их в муке, обжарить в масле до образования корочки. Переложить котлеты в кастрюлю, залить рыбным бульоном, поставить в духовку на 20 - 30 минут. Кожу и кости залить небольшим количеством воды, чтобы она только покрывала их, и сварить бульон, процедить. Подавать со сметаной, свежими овощами, моченой брусникой, картофельным пюре, зеленью. Можно приготовить рыбные котлеты и на пару.

Рыбные блюда

* Карп запеченный с грибами Карпы жаренные во фритюре
* Окунь тушеный с салом и картофелем
* Рыба в горшочках
* Фаршированная рыба
* Судак в соусе
* Судак фри
* Жаренная треска в маринаде
* Треска , запеченная с гречневой кашей
* Лещ с гречневой кашей
* Сациви из рыбы
* Зразы из рыбы и грибов под соусом
* Биточки из сардельки
* Запеканка из сельди
* Налим, тушенный с грибами и огурцами

Котлеты рыбные

* Котлеты из осетрины, панированные в грибном соусе

* Котлеты рыбные

Карп запеченный с грибами

1 кг. карпа, 200 г. свежих белых грибов или шампиньонов, 70 г. масла, 2 луковицы, 1 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка муки, 100 г. сыра тертого острого, 2 столовые ложки сухарей панировочных.

Карпа очистить от чешуи и внутренностей. Срезать филе, положить на смазанное маслом металлическое блюдо и запечь в духовке, но не до полной готовности. Грибы очистить от кожицы, хорошо промыть, нарезать довольно крупными ломтиками, положить в кастрюльку, добавить нарезанный кружками лук, соль, перец, 1/4 стакана воды и тушить до полной готовности. Рыбу покрыть грибами, залить посоленной сметаной, смешанной с мукой, густо посыпать сыром, натертым на редкой терке и смешанным с сухарями. Сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке до образования золотистой корочки. Подавать в горячем виде на том же блюде.

Карпы жаренные во фритюре

10 небольших порционных карпов, 2 яйца для панировки, 1 стакан панировочных сухарей, 2 столовые ложки муки, 2 стакана фритюра, 2 лимона, соль, перец по вкусу. Для масла "метрдотель": 200 г. сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец по вкусу.

Карпов очистить от чешуи, Выпотрошить через разрез на спинке, голову и хвост отрезать, хорошо промыть, завернуть в полотенце и хорошо обсушить. Посыпать изнутри солью, перцем и мукой, обвалять в яйце и сухарях, опустить в горячий фритюр и обжарить со всех сторон, обсушить от жира на бумаге, положить на блюдо брюшком вниз, а в разрез на спинке положить масло "метрдотель" и продольный кусочек лимона. К жареным карпам подать нарезанные лимоны. Приготовление масла "метрдотель": Сливочное масло растереть, прибавляя лимонный сок из 1/2 лимона. В растертую массу всыпать зелень петрушки и перец.

Окунь тушеный с салом и картофелем

(Литовская кухня)

8 - 10 мелких окуней, 150 г. шпика, 6 клубней картофеля, 3 луковицы, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа.

Мелких окуней очистить от чешуи, удалить жабры и внутренности, оставив головки, хорошо помыть в холодной воде. Дно сотейника смазать маслом, положить слой сырого картофеля, нарезанного кружочками, на него слой окуней, смазать сметаной,

посыпать пассерованным луком, солью, перцем, рубленой зеленью, положить 2 - 3 лавровых листа, посыпать кусочками шпика. Затем то же самое повторить. Все залить сметаной и тушить в духовке до готовности (30 - 35 минут). Подать окуней с картофелем, полить соусом, в котором они тушились, посыпать рубленой зеленью укропа.

Рыба в горшочках

1 1/2 рыбы, 100 г. масла, 1 стакан сметаны, 100 г. тертого сыра, 400 г. каштанов, 1 чайная ложка перца, соль по вкусу.

Рыбу нарезать на порционные куски. В огнеупорные горшки (по числу персон) положить на дно по кусочку сливочного масла, по 1 ложке сметаны. Затем положить в них куски рыбы, посыпав их перцем, солью и тертым сыром, на все это положить сваренные каштаны. Полить содержимое горшочков смесью растопленного масла, сметаны, сухарей и сыра, влить в каждый по 3 ложки горячей воды. После этого горшочки замазать тестом (сделать из него "крышку"), сверху тесто смазать яйцом, посыпать сыром. Горшочки поставить на противень и поместить в духовку со средним жаром. Печь до тех пор, пока тесто не зарумянится и рыба не пропечется.

Фаршированная рыба

1 1/2 кг. рыбы, 600 г. филе судака для фарша, 1 стакан сливок, 1 чайная ложка зелени эстрагона. Для соуса: 4 сырых желтка, 100 г. сливочного масла, 1 лимон, 8 горошков перца, 1/4 стакана столового уксуса, 1/2 стакана воды.

Рыбу очистить, сделать разрез на спине, вынуть кости, промыть тушку внутри, наполнить фаршем, аккуратно зашить, завернуть в салфетку и варить на решетке в котле на пару. Готовую рыбу нарезать кусками, положить на блюдо и залить голландским соусом. Приготовление фарша: Филе судака пропустить 3 раза через мясорубку. Посолить, поперчить и, выбивая массу, влить постепенно 1 стакан сливок; добавить зелень эстрагона. Приготовление соуса: Раздробить перец, положить в эмалированную кастрюлю, влить уксус, поставить на огонь, пока уксус не испарится совсем. Влить холодную воду, добавить желтки, масло, нарезанное кусочками. Посолить. Поставить кастрюльку на пар и непрерывно мешать деревянной лопаточкой в одном направлении до тех пор, пока соус не загустеет до консистенции сметаны. Процедить соус через сито, добавить по вкусу лимонный сок.

Судак в соусе

1/2 кг. судака, 1 столовая ложка топленого масла, соль по вкусу. Для соуса: 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 стакан бульона, 1 стакан шампиньонов

рубленных и поджаренных, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны.

Рыбу очистить, порезать на куски, положить на сковороду с растопленным маслом, посолить, поставить в нагретую духовку и запечь. Готовую рыбу выложить на блюдо, залить соусом и подавать. Приготовление соуса: В глубокой сковороде растереть муку и масло, залить бульоном, прокипятить, добавить поджаренные шампиньоны, мелко рубленный и поджаренный до светло - золотистого цвета лук, сметану. Вскипятить соус, а затем залить им рыбу и подавать.

Судак фри

(Литовская кухня)

2 судака, 1 яйцо, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка пшеничной муки, 4 столовые ложки белых молотых сухарей, 1/2 стакана растительного масла, 6 клубней картофеля, 1/2 лимона, 1 стакан томатного соуса, зелень петрушки, соль, перец.

Судака, не очищая от чешуи, разрезать вдоль по спинке на 2 половинки, срезать хребтовые и реберные кости, удалить кожицу, промыть. Мякоть нарезать длинными полосками (20 - 25 см.), посыпать солью и перцем, обвалять в муке, опустись во взбитое с молоком яйцо, обвалять в сухарях, свернуть с двух концов в виде рулетика, сколоть тонкой деревянной шпажкой, чтобы не развернулся. Подготовленные рулетики судака обжарить в казанке на раскаленном растительном масле (3 - 4 минуты), шумовкой вынуть из жира. Положить на сковороду и поместить в духовку, где довести до готовности в течение 5 - 7 минут. Готового судака положить на блюдо, удалить шпажки, положить кружочки лимона. Гарнировать жареным картофелем, посыпать зеленью, отдельно подать томатный соус.

Жаренная треска в маринаде

500 г. жареной трески, 500 г. моркови, 300 г. лука, 3 столовые ложки томата, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан воды, 3 лавровых листа, перец, соль, чеснок по вкусу.

Если в доме имеется жареная треска, ее можно подать в наскоро приготовленном маринаде. Для этого положить ее в горячий маринад, хорошо прогреть на огне и в горячем виде подавать к столу с отварным картофелем. Приготовление маринада: Лук крупно порубить . Морковь натереть на редкой терке. Положить лук и морковь в кастрюлю, залить подсолнечным маслом, томатом, разведенным в воде, добавить 1 лавровый лист, перец и соль. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на сильный огонь Когда сок начнет выпариваться, убавить огонь, убавить огонь и, помешивая, довести овощи до готовности. В соус положить жаренную треску, перемешать с соусом, добавить еще 2 лавровых листа и растертый с солью чеснок. Подавать, посыпав

рубленой зеленью.

Треска , запеченная с гречневой кашей

(Литовская кухня)

2 трески, 2 луковицы, 2 столовые ложки пшеничной муки, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки тертого сыра, 1 стакан гречневой крупы, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан томатного соуса, соль, перец.

Треску (камбалу или карпа) обработать, мелкую рыбу оставить целой, а крупную нарезать на куски. Посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон. Гречневую кашу положить в смазанную жиром сковороду, посредине сделать углубление, туда положить поджаренную рыбу и сверху - обжаренный лук. Все залить томатным соусом, посыпать тертым сыром, сверху положить кусочки сливочного масла и запекать в духовке в течение 30 минут.

Лещ с гречневой кашей

1 крупный лещ, 2 луковицы, 4 - 5 столовых ложек растительного масла, тарелка гречневой рассыпчатой каши, панировочные сухари, соль.

Очистить леща, выпотрошить, промыть, натереть солью, начинить и запечь в духовке. Приготовление начинки: обжарить до золотистого цвета мелко нарубленный лук в 2 - 3 ложках растительного масла, всыпать сюда же примерно одну глубокую тарелку только что сваренной в духовке (в горшочке) гречневой каши и немного обжарить вместе с луком. Затем добавить еще 2 столовые ложки растительного масла, слегка охладить, начинить рыбу, зашить, обмазать маслом, обсыпать сухарями и запечь в духовке. Можно начинить леща квашеной капустой или, например, картофелем.

Сациви из рыбы

500 г. рыбы, 1 стакан очищенных грецких орехов, 3/4 стакана винного уксуса, 3 - 4 головки репчатого лука, 2 - 4 дольки чеснока, 1 чайная ложка молотой корицы и гвоздики, 1 чайная ложка семян киндзы, 2шт. лавтового листа, 8 горошин душистого перца, молотый перец, стручковый перец и соль по вкусу.

Очищенную и нарезанную на куски рыбу залить подсоленной водой так, чтоб вода только покрыла ее. Затем добавть лавровый лист, перец горошком и варить 30 - 40 минут. Готовую рыбу выложить на блюдо. Орехи истолочь или провернуть через мясорубку с чесноком, стручковым перцем и солью. К полученной массе добавить толченные семена киндзы, все перемешать и развести бульоном, влить в чистую кастрюльку, добавть мелко нашинкованный репчатый лук и варить 10 мин. Уложенную на блюдо рыбу залить горячим сациви, охладить и подать на стол.

Вместо уксуса можно употреблять сок граната или неспелого винограда.

Зразы из рыбы и грибов под соусом

1,5 кг. хорошей рыбы, 200 г. шампиньонов, 1 луковица, 50 г. масла, 1 столовая ложка зелени петрушки, соль и перец по вкусу. Для соуса: 2 столовые ложки масла, 1столовая ложка муки, 1,5 стакана рыбного бульона, 1/4 стакана белого вина, пол стакана сливок, 3 желтка, лимонный сок по вкусу.

Освободить филе рыбы от костей и, держа нож наискось, нарезать небольшими продолговатыми кусками (начинать резать филе надо от широкой части поперек волокон). Каждый ломтик отбить на мокрой доске, несильно ударяя тяпкой, чтобы не разрывать волокна мяса. Обровнять края ломтиков, посыпать их солью и перцем, на середину каждого положить фарш, завернуть края со всех сторон и свернуть ломтики трубочкой. Приготовленные зразы положить в глубокую сковородку завернутой стороной вниз, влить немного рыбного, бульона сваренного из головы и костей, закрыть крышкой и тушить на небольшом огне до готовности. Сложить зразы в фарфоровую миску, залить соусом и подавать. Приготовление грибного фарша: Мелко нарубленные шампиньоны поджарить в масле вместе с мелко нарубленной зеленью петрушки и рубленым луком. Добавить соль и перец, влить 2 - 3 столовые ложки воды, размешать. Приготовление соуса: 1 столовую ложку масла и 1 столовую ложку муки, посолить, растереть на глубокой сковороде, постепенно залить рыбным бульоном, сваренным из головы и костей рыбы, прокипятить. Добавить белое вино и сливки, прокипятить на пару, чтобы соус немного загустел. В отдельной кастрюльке растереть 1 столовую ложку масла, втереть в нее по одному 3 желтка, постепенно влить туда же приготовленный соус, поставить на пар и проварить до густоты сметаны, добавить лимонный сок по вкусу.

Биточки из сардельки

500 гр мелкой рыбы (сарделька, хамса, мелкие бычки etc.), 2 яйца, пол стакана муки, пол стакана молока, соль и перец, растительное масло.

Рыбу почитстить, вымыть, поперчить и посолить. Из муки, яиц и молока приготовить жидкое тесто как для омлета и смешать с рыбой. Обжаривать биточки в горячем растительном масле на сковородке.

Запеканка из сельди

(Литовская кухня)

2 сельди, 3 столовые ложки белых молотых сухарей, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 яйца, 4 клубня картофеля, 2

луковицы, 2 столовые ложки сметаны, 1 яблоко, 1,5 стакана грибного соуса, соль, перец черный молотый, зелень укропа.

Сельдь очистить от кожицы, разрезать вдоль на 2 половинки, удалить внутренности, голову, хвост и плавники, вымочить в чае в течение 4 - 5 часов. Подготовленную сельдь пропустить через мясорубку. Картофель отварить, снять кожуру, протереть через сито, добавить сельдь, мелко нарезанный лук, молотый перец, взбитое яйцо, протертое яблоко, сметану, молотые сухари и хорошо взбить. Сковороду или форму смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, заполнить подготовленной массой, разровнять и верх смазать взбитым яйцом. Запекать в духовке в течение 30 минут до образования румяной корочки. Готовую запеканку слегка охладить, нарезать на порции. При подаче полить грибным соусом, посыпать мелкорубленой зеленью укропа.

Налим, тушенный с грибами и огурцами

(Литовская кухня)

2 налима, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки пшеничной муки, 8 сушеных грибов, 3 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 соленый огурец, 1 стакан рыбного бульона, 1 стакан сухого белого виноградного вина, 6 клубней картофеля, соль, перец, зелень петрушки.

С налима снять кожу (она очень жесткая), удалить внутренности, вырезать печень, освободив ее от желчи. Мякоть нарезать на порционные куски, посыпать солью и перцем, обвалять в муке и обжарить на масле до полуготовности. Дно сотейника посыпать поджаренным луком, положить куски рыбы, сверху - еще слой лука в смеси с отваренными и поджаренными грибами, нарезанные тонкими ломтиками и припущенные огурцы и печень налима. Полить бульоном, вином и на малом огне тушить до готовности. Готового налима положить на блюдо, вокруг выложить грибы, овощи и печень, полить соком, в котором они тушились, посыпать мелкорубленой зеленью петрушки. На гарнир подать отварной картофель.

Котлеты рыбные

Котлеты из осетрины, панированные в грибном соусе

1 кг. рыбы, 150 г. масла, 2 стакана фритюра для жаренья, 100 г. мук, 40 г. сухих белых грибов, 1 1/2 стакана сливок, 1 1/2 стакана рыбного бульона, 2 яйца, 1 1/2 стакана тертого черствого хлеба.

Рыбу нарезать одинаковыми ломтиками толщиной в палец, положить на глубокую сковороду в один ряд, подлить 1/2 стакана бульона, закрыть крышкой, поставить на слабый огонь и довести натуральные котлеты до готовности. Остудить. Густо смазать

соусом и поставить в холодильник, чтобы соус хорошо застыл. Застывшие котлеты обвалять в тертом белом хлебе и быстро обжарить в кипящем фритюре (только дать зарумяниться). Подавать с зеленым горошком. Приготовление соуса: грибы отварить в небольшом количестве воды до мягкости, мелко порубить и потушить в масле (1 чайная ложка). Растереть муку и масло, разбавить горячим рыбным бульоном, прибавить сливки и грибы. Варить, помешивая, до тех пор, пока соус по консистенции не станет похожим на картофельное пюре. Добавить по вкусу соль и лимонный сок.

Котлеты рыбные

1 кг. хека, трески или спинки минтая, 2 луковицы, 150 г. булки, 100 г. свиного шпика, 1 яйцо, черный молотый перец, соль, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки сливочного масла.

Рыбу почистить, вымыть, отделить мясо от костей и кожи, пропустить через мясорубку вместе с луком, размоченной булкой, шпиком. Фарш посолить, посластить, поперчить, добавить яйцо, все тщательно перемешать, сформировать котлеты, обвалять их в муке, обжарить в масле до образования корочки. Переложить котлеты в кастрюлю, залить рыбным бульоном, поставить в духовку на 20 - 30 минут. Кожу и кости залить небольшим количеством воды, чтобы она только покрывала их, и сварить бульон, процедить. Подавать со сметаной, свежими овощами, моченой брусникой, картофельным пюре, зеленью. Можно приготовить рыбные котлеты и на пару.

Блюда из птицы

* Гусь в белом вине
* Гусь, утка в горшочках с овощами
* Индейка фаршированная грецкими орехами
* Цыплята жаренные с желтками на крутонах
* Курица тушеная с черносливом
* Цыплята, тушеные в сметане
* Жюльен из птицы
* Цыплята табака
* Курица в горчичном соусе
* Запеканка из курицы
* Цыпленок с грибам
* Цыплята, тушенные в сметане
* Курица по французски со спагетти
* Корзиночки с цыплятами
* Курица, тушенная в томате
* Цыпленок с сыром
* Чахохбили из курицы

Гусь в белом вине

1 гусь, 200 г. масла, 1/2 стакана белого вина, 1/2 стакана бульона, перец, соль по вкусу. Для гарнира: 500 г. капусты, 300 г. мяса, 200 г. копченой грудинки, 1/2 стакана панировочных сухарей.

Опаленного, выпотрошенного и вымытого гуся поперчить и посолить снаружи и внутри, положить в глубокий противень или гусятницу и поставить в хорошо нагретую духовку жарить, часто поливая соком. Когда гусь зарумянится со всех сторон, слить с противня часть жира, влить бульон и вино, накрыть крышкой и, часто поворачивая, дожарить гуся. Готового гуся разрезать на порции, уложить на блюдо, придав ему форму целого гуся, кругом обложить маленькими фаршированными кочанами капусты, облить слегка соком из - под гуся. Остальной сок подать отдельно в соуснике. Приготовление гарнира: Кочан капусты с вырезанной кочерыжкой положить в кастрюлю, залить подсоленным кипятком, поварить 20 - 25 мин., вынуть, облить холодной водой и разобрать кочан на отдельные листья. Твердые части отбить деревянным молотком или скалкой. На каждый листик положить фарш, сформировать круглый шарик величиной с яйцо, каждый шарик туго завязать в кусочек марли. Все приготовленные кочанчики положить в один ряд в глубокий противень, залить бульоном, сваренным из потрохов гуся. Закрыть крышкой и варить до готовности фарша. Приготовление фарша: Пропущенное через мясорубку мясо, порезанную соломкой копченую грудинку и сухари поперчить, если нужно, посолить, сформировать шарики и разложить их на капустные листья.

Гусь, утка в горшочках с овощами

350 г. гуся или утки (с костями), 25 г. лука репчатого, 100 г. картофеля, 30 г. моркови, 30 г. репы или брюквы, 10 г. жира.

Тушки птицы порубить на куски, обжарить и положить в глиняные горшочки, добавить сырой картофель, морковь, брюкву, слегка обжаренный лук, соль, перец, залить бульоном и тушить в духовке до готовности.

Индейка фаршированная грецкими орехами

1 индейка, 500 г. печени, 500 г. грецких очищенных орехов,1/2 городской булки, размоченной в молоке, 4 яйца, 70 г. сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Изжарить печень в масле так, чтобы она внутри осталась розовой (недожаренной). Пропустить через мясорубку, истолочь в ступке, протереть через дуршлаг. Орехи истолочь в ступке в однородную массу и соединить с печенкой, булкой, размоченной в молоке, отжатой и пропущенной через мясорубку и

размягченным маслом. Поперчить, хорошо вымешать и нафаршировать этой смесью зоб индейки и брюшную полость. Зашить отверстия, обмазать масло. Зажарить индейку на противне в духовке, часто поливая соком. Жаренную индейку освободить от ниток, нарезать фаршированную зобную часть. Индейку порезать, вынув фарш, и положить ее на блюдо, чередуя ее ломтиками индейки с ломтиками фаршированного зоба. Вынутый фарш разложить венком вокруг, полить все соком из - под индейки. Оставшийся сок подать отдельно в соуснице. К индейке подать сладкие маринады и моченые яблоки.

Цыплята жаренные с желтками на крутонах

3 цыпленка, 200 г. шампиньонов, 1 луковица, 4 дольки чеснока, 100 г. оливково, прованского или кукурузного масла, 2 столовые ложки муки для панировки, 5 желтков, 100 г. томата, 2 стакана бульона, 2 городские булки, соль и перец по вкусу.

Приготовленных цыплят разрубить на 4 части, посолить, поперчить, обвалять в муке. На сковороде обжарить рубленые лук и чеснок. Когда чеснок начнет желтеть, снять его со сковороды и на нее положить цыплят и быстро подрумянить их вместе с луком, не дожаривая до полной готовности. Затем переложить обжаренных цыплят вместе с луком в кастрюлю, добавить шампиньоны, тушеные в собственном соку, залить томатом прожаренным на сковороде, где жарились цыплята, и разбавленным бульоном. Поставить кастрюлю на 20 мин. на небольшой огонь, а затем выложить цыплят на блюдо и обложить крутонами с желтками. Приготовление крутонов: Срезать корку с булок, нарезать их толстыми ломтиками и вырезать из них стаканчиком кружочки, в каждом из которых вырезать в середине углубление. Каждый крутон обмакнуть в масло, в углубление выпустить сырой желток, посолить, посыпать перцем и поставить крутоны в духовку. Подрумяненные крутоны вынуть и положить вокруг цыплят.

Курица тушеная с черносливом

1 курица, 150 г. топленого масла, 1 морковь, 1 сельдерей, 3 стакана бульона, 1 столовая ложка уксуса, 2 столовые ложки сахара, 200 г. чернослива, 1 столовая ложка топленого масла и 1 столовая ложка муки для заправки, соль по вкусу.

Масло и нарезанные соломкой коренья положить на сковороду, поставить на огонь, когда масло закипит, положить разрезанную на порции сырую курицу. Обжарить ее вместе с кореньями, подливая понемногу воду, чтобы не подгорели коренья. Когда курица хорошо обжарится, положить ее вместе с кореньями в кастрюлю, залить бульоном, сваренным из потрохов курицы, посолить и варить примерно 40 минут. 1 столовую ложку

масла и 1 столовую ложку муки поджарить до золотистого цвета, разбавить бульоном из - под курицы, влить уксус, добавить сахар, вскипятить, положить в соус чернослив, предварительно, за 4 - 5 часов, замоченный в кипятке. Залить этим соусом курицу.

Цыплята, тушеные в сметане

5 порционных цыплят, 2 стакана сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 2 лавровых листа, 15 горошков перца, 8 картофелин, 1 столовая ложка топленого масла.

Цыплят опалить, выпотрошить, хорошо промыть, заправить ножки в хлуп и опустить на 5 мин. в кипящую воду. Вынуть из воды, положить в кастрюлю, залить сметаной, добавить лавровый лист, перец горошком, посолить, закрыть крышкой и поставить тушить до готовности в духовке со средним жаром. Картофель очистить, нарезать брусочками и обжарить в масле на сильном огне так, чтобы он хорошо зарумянился. Когда цыплята будут готовы, добавить к ним жаренный картофель и масло, смешанное с мукой. Снова поставить кастрюлю в духовку и, не давая кипеть, подержать 10 мин. Перед подачей вынуть цыплят, разрезать вдоль пополам, придать им форму целых цыплят, положив в середине продолговатого блюда. Кругом обложить картофелем.

Жюльен из птицы

300 - 400 г. куриного мяса, 1 столовая ложка муки, 1 стакан куриного бульона или молока, 2 столовые ложки сливочного масла, сметана, 1 столовая ложка тертого сыра, соль по вкусу.

Жюльен можно приготовить из вареного или сырого и предварительно обжаренного в сливочном масле куриного мяса, нарезанного соломкой, которое заливают соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в духовке. Приготовление соуса: сначала муку надо подсушить на сковороде, не обжаривая ее, затем обжарить сливочное масло и, непрерывно помешивая, слегка обжарить, потом понемногу влить горячий куриный бульон или горячее молоко и, часто помешивая довести до кипения. Полученный белый соус смешать со сметаной в соотношении 1:1, 1:3 или 3:1 и довести до кипения, залить им нарезанное куриное мясо и запечь в духовке.

Цыплята табака

Один цыпленок, 2 дольки чеснока, 1 столовая ложка топленого масла, помидоры, зеленый лук, соль, черный молотый перец, укроп, зелень петрушки, соус ткемали или чесночный.

Цыпленка выпотрошить, промыть, разрезать тушку вдоль грудки, развернуть по надрезу, обсушить салфеткой, обмазать со всех сторон растертым чесноком, посыпать солью, перцем, положить на разогретую с маслом сковороду, накрыть плотно

крышкой - так, чтобы цыпленок был под гнетом. Жарить на среднем огне 20 - 30 минут до образования румяной корочки, перевернуть и обжарить с другой стороны. Подавать со свежими овощами, зеленью, соусом. Приготовление чесночного соуса: растолочь 3 - 4 дольки чеснока, залить их горячим мясным или куриным бульоном (1/2 стакана) и поставить на 2 - 3 часа настояться.

Курица в горчичном соусе

1 курица, 1 столовая ложка растительного масла, 2 - 3 столовые ложки сливочного масла или маргарина, соль. Для соуса: 1 чайная ложка (с горкой) сливочного масла или маргарина, 1 чайная ложка (с горкой) муки, 1 чайная ложка (с горкой) горчицы, 1 стакан куриного бульона, 1/2 стакана сметаны или простокваши, щепотка сахару, соль на кончике ножа, 1 чайная ложка уксуса, 2 желтка.

Курицу выпотрошить, промыть и разделить на порции. Посолить и натереть растительным маслом. Поместить в духовку и зажарить, часто поливая выделившимся соком или небольшим количеством воды. Пока курица жарится, приготовить из потрохов бульон и дать ему как следует выкипеть. Из масла и муки приготовить подливку для соуса, развести ее стаканом бульона, добавить туда горчицу и уксус, сметану и прокипятить. Желтки смешать с небольшим количеством соуса и добавить к остальному соусу. Проварить соус на очень слабом огне или на паровой бане до тех пор, пока он не загустеет. Приправить по вкусу соль и щепоткой сахару. Этим соусом облить готовое блюдо из курицы и прокипятить на очень слабом огне.

Запеканка из курицы

200 г. отварного куриного мяса, 6 - 7 картофелин, 50 г. масла, соль, перец, 3/4 стакана молока, 1 стакан вареной кукурузы или фасоли, 2 яичных белка, 1 стакан тертого сыра.

Приготовьте картофельное пюре, растерев картофель с молоком, солью маслом. Выложите в глубокую посуду, а сверху слой нарезанного куриного мяса, фасоли или кукурузы. Смажьте взбитыми сливками, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку. Запекайте пока не образуется румяная корочка. Подавать блюдо лучше горячим.

Цыпленок с грибам

4 порции цыпленка, 3,5 столовой ложки сливочного масла, 100 г. грибов, 4 порции цыпленка, 3,5 столовой ложки сливочного масла, 100 г. грибов,

нарезанных ломтиками, 1 маленькая измельченная

луковица, 1 стакан бульона, 1 столовая ложка томат - пюре, 1/4чайной ложки измельченных трав, 1 чайная ложка

измельченной петрушки.

Посолить цыплят и пожарить их в масле 20 мин. Добавить грибы и жарить еще 2 - 3 мин. Снять со сковороды цыплят, но не давать им остыть. Положить на сковородку лук и поджарить до прозрачности. Влить бульон и вскипятить, затем уменьшить огонь и варить 5 минут. Добавить томат - пюре и травы. При необходимости добавить еще специй и варить 5 мин. Выложить цыплят на блюдо и полить сверху соусом. Присыпать петрушкой.

Цыплята, тушенные в сметане

5 порционных цыплят, 2 стакана сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 2 лавровых листа, 15 горошков перца, 8 картофелин, 1 столовая ложка топленого масла.

Положить цыплят в кастрюлю, залить сметаной, добавить лавровый лист, перец горошком, посолить, закрыть крышкой и поставить тушить до готовности в духовку со средним жаром. Картофель очистить, нарезать брусочками и обжарить в масле на сильном огне так, чтобы он хорошо зарумянился. Когда цыплята будут готовы, добавить к ним жаренный картофель и масло, смешанное с мукой. Снова поставить кастрюлю в духовку и, не давая кипеть подержать 10 мин. Перед подачей вынуть цыплят, разрезать вдоль пополам, придать им форму целых цыплят, положив в середине продолговатого блюда. Кругом обложить картофелем.

Курица по французски со спагетти

Антону Носику посвящается.

1 цыпленок, 1 столовая ложка растительного масла, соль, черный молотый перец, 1 луковица, 3 - 4 столовые ложки майонеза или 200 г. тертого сыра, зелень укропа и петрушки, 200 г. спагетти, 10 г. сливочного масла.

Цыпленка промыть, нарезать небольшими кусочками (по желанию отделить от костей). Форму для выпекания, сковороду или противень смазать растительным маслом. Уложить кусочки цыпленка, посолить, поперчить, посыпать зеленью. Поставить варить макароны (не забывая кинуть их в кипящую воду). Мелко нарезать луковицу и раскрошить ее над мясом, сверху засыпать сыром, или залить майонезом, можно сделать и то и другое. И поставить в духовку со средним жаром. Когда сыр или майонез покроется золотистой корочкой, вытащить. Готовые макароны промыть в дуршлаге кипятком, кинуть в кастрюльку, сверху уложить сливочное масло и накрыть крышкой. Когда масло растает, накладывать в тарелки с мясом и есть с зеленью, помидорами, салатом из свежих овощей.

Корзиночки с цыплятами

4 порции цыпленка, соль и перец, 1 небольшая луковица, 100 г. грибов, сок 1/2 лимона, 3 столовые ложки сливочного масла. 1/2 лимона, 3 столовые ложки сливочного масла.

Посолить и поперчить цыпленка. Нарезать луковицу тоненькими кружочками, вымыть грибы. Поместить каждую порцию цыпленка в центр листа фольги, распределить между этими "корзинками" грибы и лук, побрызгать лимонным соком и полить маслом. Обернуть каждую "корзинку" вторым слоем фольги. Поместить на противень и выпекать 1 час при температуре 200о. За 10 минут до конца приготовления блюда открыть фольгу и продолжать выпекание в открытом виде.

Курица, тушенная в томате

1 курица, 100 г. томата, 3 луковицы, 50 г. топленого масла, 1 стакан голландского тертого сыра, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, перец, сахар по вкусу, сок из 1/2 лимона.

Курицу хорошо промыть, разрезать на 4 части и обжарить в масле на сильном огне. Положить в кастрюлю, добавить поджаренный лук, потроха, влить 1 л. воды, закрыть крышкой и поставить тушить до полной готовности на небольшом огне. Томат прожарить с маслом, добавить муку, разбавить бульоном из - под курицы, заправить перцем, солью, сахаром по вкусу, добавить лимонный сок. Залить этой смесью курицу и поставить кастрюлю на пар. Перед подачей разрезать курицу на небольшие порции, положить в глубокое блюдо, залить соусом. К курице можно подать макароны с маслом и тертым сыром.

Цыпленок с сыром

1 цыпленок, 100 г. сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1 стакан 1 цыпленок, 100 г. сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1 стакан молока, 50 г. тертого сыра, 1 чайная ложка горчицы, 1 столовая ложка кукурузных хлопьев.

Разделить цыпленка на 4 части, посолить и поместить на жаростойкое блюдо. Смазать маслом и выпекать в духовке 45 минут при температуре 200о. Приготовить белый соус: растопить 1,5 столовой ложки сливочного масла, добавить муку, тщательно перемешать и оставить на огне на 2 - 3 минуты. Снять с огня и постепенно влить молоко. Добавить половину сыра и горчицу, хорошо перемешать и тушить 2 -3 минуты. Добавить понемногу оставшееся масло. Варить на медленном огне 5 минут. Слить лишнюю жидкость от цыпленка, покрыть цыпленка соусом, присыпать кукурузными хлопьями и остатками сыра. Поджарить в течение 5 - 10 минут (пока жир не начнет пузырится). Подавать горячим.

Чахохбили из курицы

(Грузинская кухня)

1 курица (1 - 1,25 кг.), 4 - 6 луковиц, 4 картофелины, 750 - 1000 г. помидоров, 25 г. сливочного масла, по 1 столовая ложке каждого сорта зелени из набора пряностей (зелень петрушки, чабера, киндзы, базилик, красный перец, чеснок), по 0,5 столовой ложки мяты, эстрагона, 1,5 чайной ложки красного перца, 1 чайная ложка семян кориандра, 1 чайная ложка сунели, 1 чайная ложка имеретинского шафрана.

Курицу нарубить на куски, сложить в разогретую кастрюлю, тушить под закрытой крышкой на слабом огне 5 минут. Затем слить появившийся сок в отдельную посуду. Продолжать обжаривание в течение 10 минут с открытой крышкой, добавляя сок, чтобы курица не подгорела. В конце обжаривания добавить лук, масло (постепенно), пассеровать еще около 5 минут. Картофель на резать на четвертинки, отварить отдельно. Помидоры ошпарить, снять кожицу, размять их в отдельной посуде. Положить в чахохбили вначале помидоры, затем картофель. В середине тушения добавить, если потребуется, картофельной воды. Пряную зелень мелко нарезать, перемешать с сухим пряностями, ввести в чахохбили, перемешать, поддерживать на слабом огне 3 - 5 минут. Дать настояться под закрытой крышкой.

Блюда из дичи

* Перепела в сметане с сырными кнелями
* Перепела запеченные в баклажанах
* Перепела с томатным соусом
* Голуби по - монастырски
* Дикие утки тушеные
* Рябчик в сметане
* Солянка московская на сковороде
* Жаркое из оленины со сметаной
* Жаркое из дикого кабана

Перепела в сметане с сырными кнелями

20 перепелов, 200 г. масла для жаренья, 3 столовые ложки муки, 500 г. сметаны. Для кнелей:250 г. сыра, 100 г. манной крупы, 4 яйца.

Очищенных, выпотрошенных и хорошо вымытых перепелов посолить, обжарить на сковороде в масле, хорошо зарумянив со всех сторон. Положить в кастрюльку, подлить бульона, и на небольшом огне тушить до полной готовности. На сковороду, где жарились перепела, всыпать муку, посолить, хорошо промешать с оставшимся от жаренья жиром, влить 2 стакана бульона, проварить смесь до густоты, перемешать со сметаной, посолить по вкусу и залить этим соусом тушеных перепелов. Держать до

подачи на пару, не давая кипеть. На гарнир подать сырные кнели. Приготовление кнелей: растереть желтки, смешать с тертым сыром и манной крупой, посолить, дать постоять 2 - 3 часа. Затем перемешать со взбитыми белками и положить на мокрую салфетку, придав массе форму валика. Плотно завернуть в салфетку, перевязать крепко концы ее и, закрепив ниткой край, положить рулет в кипящую подсоленную воду. Когда рулет всплывет, осторожно вынуть его, развернув салфетку. Нарезать рулет круглыми кусками, разложить вокруг блюда с перепелами и полить соусом.

Перепела запеченные в баклажанах

4 баклажана, 4 тушки перепелов, 2 помидора, 2 ложки жира.

Баклажаны обмыть, срезать верхушки со стороны плодоножки (поближе к ней), вынуть выемкой сердцевину так, чтобы остались толщиною 1 см. Подготовленные баклажаны посолить, выдержать в течении 1/2 - 1 часа и снова промыть. Обработанные и промытые тушки перепелов посолить, посыпать перцем и вложить по 1 перепелу в баклажан. затем поместить баклажаны на противень срезанными верхушками вверх, накрыть каждый половинкой помидора и полить жиром. Запекать в средне нагретом жарочном шкафу. Подать горячими с салатом по выбору.

Перепела с томатным соусом

3 тушки перепелов, 1/2 стаакна жира, 1 головка лука, 5 - 6 помидоров, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень петрушки, черный молотый перец.

Тушки перепелов выпотрошить, промыть, посолить, поперчить. Поджарить в жире, пока не подрумянится со всех сторон. Затем вынуть на блюдо, а в оставшемся жире поджарить мелко нарезанный лук. Прибавить помидоры, очищенные и нарезанные мелкими кусочками. Когда сок помидоров выпарится, добавить горячей воды и положить в соус перепелов. Плотно закрыть кастрблю крышкой и тушить на медленном огне. Готовых перепелов вынуть, разрезать вдоль по грудке на 2 части и подать с соусом, добавив в него сливочное масло и зелень.

Голуби по - монастырски

2 тушки голубей, 5 - 6 столовых ложек масла, 300 г. мелких головок лука, 300 г. грибов, 2 столовые ложки жира, соль, черный молотый перец.

Тушки голубей выпортошить и промыть. Посолить снаружи и внутри и посыпать черным перцем. Положить в неглубокую кастрюлю и обжарить в масле до образования золотистой корочки. Затем прибавить и обжарить очищенные головки лука. Отдельно поджарить мелко нарезанные грибы в жире и прибавить

в кастрюлю с голубями. Залить 1 стаканом горячей воды, плотно закрыть крышкой и тушить на слабом огне. Голубейразрезать на 2 части по длине. Подавать в горячем виде с рисом, заправленнывм маслом.

Дикие утки тушеные

Тушки диких уток, 1/2 стакана жира, 1 - 2 корня моркови, 1/4 корня сельдерея, 2 - 3 корня петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 1/2 стаакна горячей воды, 15 - 20 горошин перца, 1 лавровый лист, 1 - 2 зерна гвоздики, Для соуса: 1 столовая ложка муки, 2 - 3 ложки жира, 1 1/2 стакан горячей воды, 2 - 3 ложки взбитого кислого молока.

Обработанные тушки диких уток выдержать в маринаде в течение 8 - 10 часов, затем вынуть, промыть, подсушить салфеткой и разрубить на 2 или 4 части каждую в зависимости от величины птицы. Подготовленные куски уток поместить в неглубокую кастрюлю с жиром, обжарить и потом выложить на тарелку. В оставшемся жире слегка припустить мелко нарезанные коренья и небольшую голоку репчатого лука. Положить мясо снова в кастрюлю, влить воду, добавить по вкусу соль, черный перец горошком, лавровый лист, гвоздику и накрыть крышкой. Тушить на среднем огне до полной готовности мяса, добавляя периодически понемногу воды. Готовых уток уложить на блюдо и поставить в теплое место, а соус пропустить через сито. Приготовление соуса: Спассеровать ложку муки и жире, развести пассеровку стаканами горячей воды и процеженным соусом, образовавшемся при тушении, и кипятить в течение 7 - 8 мин. на слабом огне. Сняв соус с огня, заправить его 2 - 3 ложками взбитого кислого молока и облить им уток. Подать с картофельным пюре, салатом из краснокочанной капусты.

Таким же способом приготовляют тушеных куропаток и голубей.

Рябчик в сметане

2 рябчикам 50 - 70 г. свежего сала, 20 г. свиного топленого сала, 1 1/2 стакана сметаны, соль, перец по вкусу.

Если рябчики куплены а магазине, то есть уже хранились определенное время, их, ощипав и выпотрошив, следует вымочить в холодной воде в течение двух часов, а затем сложить в кастрюлю, залить холодным молоком и довести молоко до кипения. Только после этого рябчиков можно жарить. (Свежую птицу достаточно предварительно вымочить в воде в течение часа.) Голову и крылышки отрубить, ножки же оставить целыми, удалив только коготки. Опалить тушку рябчика. Подготовленную дичь для сочности нашпиговать свежим свиным салом, нарезанным брусочками. Для этого, сначала, ошпарить дичь в

кипятке, ножом сделать в тушках проколы и вставить в них брусочки свиного сала. Тушки разрубить вдоль пополам, посолить, поперчить и обжарить на свином жире в кастрюле до образования корочки, затем добавить в кастрюлю 2 стакана бульона, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до полной готовности. На бульоне, в котором тушилась дичь, приготовить сметанный соус, залить им рябчиков и прокипятить 1 - 2 минуты. Поджарить картофель ломтиками. Дичь уложить на блюдо, вокруг разместить картофель, полить сметанным соусом, посыпать зеленью.

Солянка московская на сковороде

2 - 3 рябчика (или любой другой дичи), 100 г. копченой грудинки, 5 сосисок, 500 г. кислой шинкованной капусты, 4 столовые ложки томатной пасты, 1 луковица, 2 стакана бульона, 100 г. любых маринадов, соль, перец по вкусу, 1/2 стакана тертого сыра.

Изжарить рябчиков, отделить мясо от костей и сварить из них крепкий бульон. Капусту отжать, добавить бульон в потушить до мягкости вместе с кусочками копченой грудинки, 1 - 2 столовыми ложками томатной пасты. Когда все будет готово, взять глубокую чугунную форму или сковороду, положить на дно ровный слой капусты, на нее кусочки мяса вперемешку с изрезанными сосисками, а сверху снова капусту. Выровнять верхний слой, залить его густым сметанным соусом с томатом, приготовленным на бульоне из дичи. В солянке сделать несколько глубоких проколов, чтобы она хорошо пропиталась соусом. Когда соус впитается, обсыпать солянку тертым сыром, обрызгать маслом и поставить в разогретую духовку. Как только сыр запечется, сковороду вынуть из духовки и украсить солянку маринованными фруктами, оливками, грибами.

Жаркое из оленины со сметаной

1 1/2 кг. мяса оленины без костей от бедренной части, 150 г. несоленого свиного сала, 400 г. сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1 1/2 стакана уксуса, 1 л воды, 2 большие луковицы, 3 лавровых листа, 8 - 10 горошин перца, соль по вкусу.

Вскипятить воду с луком и приправами, остудить и добавить уксус. Вымытое мясо положить в подходящую по размеру посуду, залить холодным маринадом и поставить в холодное место на 5 дней, каждый день переворачивая его. Через 5 дней вынуть мясо из маринада, очистить от сухожилий, обсушить полотенцем, нашпиговать салом, посолить, посыпать мукой (1 столовая ложка) и на раскаленном жире обжарить со всех сторон, после чего переложить его в кастрюлю. На сковородку, где жарилось мясо,

вылить 1 стакан воды, дать вскипеть и вылить в кастрюлю; добавить лук и специи из маринада, закрыть крышкой и на небольшом огне тушить мясо до готовности, часто поливая соком. Готовое мясо нарезать поперек волокон, положить на блюдо, придав форму целого куска. В оставшийся от тушения соус добавить 1 столовую ложку муки, вскипятить, добавить сметану, снова вскипятить, процедить через дуршлаг и залить этим соусом нарезанное мясо.

Жаркое из дикого кабана

(Болгарская кухня)

1 кг. мяса дикого кабана (жирный кусок), 50 г. шпика, майоран, 35 г. жира, 20 г. томата - пасты, 1 стакан красного вина, соль, перец, 1 пучок зелени для заправки, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 4 горошины черного перца, 1/2 стакана уксуса и 2 стакана воды.

Отварить в соленой воде крупно порезанный лук, зелень, лавровый лист и перец горошком. Когда лук станет мягким, прибавить уксус и оставить полученный маринад остывать. С куска кабана, который вы будете мариновать, перед тушением удалить кожу, пленки и избыточный жир. Залить мясо маринадом и поставить для маринования на 2 дня. Время от времени переворачивать мясо, чтобы оно хорошо промариновалось со всех сторон. Затем вынуть мясо из маринада, удалить с него все специи и нашпиговать полосками посыпанного майораном шпика. Разогреть жир и зажарить в нем подготовленный кусок кабана равномерно со всех сторон. Переложить мясо в удобную для тушения посуду, добавить воду и вынуть из заправки овощи и поставить тушить на слабом огне на 2,5 час. Когда мясо станет мягким, вынуть его, разрезать на куски толщиной 1 см и в том же порядке, в каком они были нарезаны, снова уложить в горшок, где оно тушилось. Соус протереть через сито, добавить томатную пасту и вино и дать еще раз закипеть. Готовым соусом полить мясо. Подать с отваренным картофелем.

Изделья из теста

Пироги

* Пирог сдобный с творогом
* Пирог с капустой и грибами
* Пирог с капустой и мясом
* Пирог с рыбой
* Сырный пирог

Пирожки

* Пирожки с картофелем и мясом
* Пирожки с печенью
* Прирожки с зеленым луком и яйцами

* "Самса"
* Ватрушки с картофельным пюре

Кулебяки

* Кулебяка с мясом
* Куличи

Пироги

Пирог сдобный с творогом

Для теста: 350 г. муки, 80 г. молока, 80 г. сахара, 30 г. дрожжей, 2 яйца, 70 г. сливочного масла, 10 г. соли, 10 г. лимонной цедры, 1 г. ванилина. Для начинки: 350 г. свежего творога, 1 яйцо, 80 г. сахара, 10 г. лимонной цедры, 50 г. апельсиновых цукатов, 1 г. ванилина, 40 г. изюма, 30 г. муки.

Взять третью часть муки, все молоко, дрожжи и приготовить опару. После 3 - часового брожения опара должна подняться и увеличиться в объеме в несколько раз и при легком прикосновении руки заметно оседать. В отдельной посуде разогреть сливочное масло, вбить яйца, положить сахар, соль, лимонную цедру и ванилин, хорошо перемешать. Полученную смесь подогреть на плите примерно до 28 - 29о, влить в опару и мешать до получения жидкого теста. Добавить оставшуюся муку и перемешать до исчезновения комков. Когда получится достаточно плотное тесто, месить, пока оно не станет отставать от рук. Замешанное тесто оставить для брожения в теплом месте на 1 - 1,5 часа.

В творог пропущенный через сито, добавить сахар, яйцо, лимонную цедру, измельченный апельсиновый цукат, ванилин, перебранный и промытый изюм, муку и все перемешать до однородности.

Тесто разделить на части, раскатать. Раскатанный круг теста положить в гофрированную форму диаметром 25 - 30 см., смазать яичной массой. Вручную раскатать 2 жгутика, сплести их в косичку и уложить по окружности формы на тесто. В середину положить творожную массу, смазать ее взбитым яйцом. Форму с пирогом оставить в теплом месте на 1 - 1,5 часа, затем повторно смазать яичной массой всю поверхность и испечь при температуре 200 - 220о.

Пирог с капустой и грибами

500 г. муки, 25 г. сливочного масла или маргарина, 25 г. дрожжей, 25 г. сахара, 15 г. соли, 200 г. белых грибов, 250 г. капусты, 50 г. растительного масла, 2 яйца, 15 г. репчатого лука, зелень петрушки и укропа, перец по вкусу.

Тесто для пирога приготовить опарным способом. Белокочанную капусту очистить от загрязненных листьев, опустить в уксусный раствор 2% - ной концентрации на 5 минут,

затем промыть холодной водой и нарезать соломкой. Грибы очистить, промыть и отварить в подсоленной воде. Воду слить. Грибы нашинковать, спассировать вместе с подготовленным репчатым луком, зеленью петрушки, укропа и перцем, смешать с капустой.

Тесто разделить на куски и раскатать пласты круглой формы толщиной в 5 - 8 мм. На один пласт положить начинку, прикрыть сверху вторым пластом, края смазать яйцом и залепить. Подготовленный пирог оставить на некоторое время для расстойки, затем смазать поверхность яйцом и выпечь. Выпеченный пирог должен быть светло коричневого цвета и при нажиме пружинить.

Пирог с капустой и мясом

400 г. муки, 100 г. маргарина, 25 г. сахара, 25 г. дрожжей, 15 г соли, 100 г. растительного масла, 200 г. капусты, 200 г. говяжьего мяса или нежирной свинины, 20 г. репчатого лука, зелень петрушки и укропа, перец по вкусу.

Приготовить опарное тесто.Капусту белокочанную мелко нарезать и поджарить на растительном масле до готовности. Мясо разделить на куски по 25 - 30 г., обжарить, стушить в закрытой посуде, пропустить через мясорубку. Лук репчатый мелко насечь и поджарить до золотистого цвета. Капусту, мясо, лук репчатый, зелень петрушки, перец соединить и хорошо перемешать.

Тесто разделить на куски раскатать пласты круглой формы толщиной в 5 - 8 мм. На один пласт положить начинку, прикрыть сверху вторым пластом, края смазать яйцом и залепить. Подготовленные пироги оставить на несколько минут расстоятся, затем смазать поверхность яйцом и выпечь в горячей духовке.

Пирог с рыбой

400 г. муки, 50 г. масла сливочного или маргарина, 25 г. дрожжей, 4 яйца, 450 г. рыбы, 50 г. репчатого лука, 10 г. соли, зелень петрушки или укропа - 10 г., 50 г. растительного масла, 100 г. хлеба.

Раскатать куски опарного теста. Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, отрубить голову, хвост, плавники, промыть в холодной воде, разрезать вдоль на части и отделить мясо от костей. В рыбную мякоть добавить кусочек белого хлеба, намоченный в воде или молоке, пропустить все через мясорубку с мелкой решеткой. В полученную массу вбить 4 яйца, добавить соль, немного воды, пассированный репчатый лук, зелень укропа и поджарить все на сковородке до золотистого цвета.

На лепешки из теста уложить фарш, выровнять его ножом, края теста склеить, придав пирогам прямоугольную форму.

Смазать поверхность пирогов взбитой яичной массой и выпечь при температуре220 - 240о.

Сырный пирог

1,5 стакана муки, 1/4 чайной ложки соли, 100 г. сливочного масла, 1,5 1,5 стакана муки, 1/4 чайной ложки соли, 100 г. сливочного масла, 1,5 стакана сахарного песка, 2 столовые ложки воды, 200 г.

плавленого сыра, 4 яичных желтка, 2 столовые ложки измельченного миндального ореха, измельченная цедра 1 лимона, 0,5 стакана сметаны, 60 г. кишмиша, 60 г. измельченных цукатов, 2 яичных белка.

Приготовить тесто из воды муки и соли. Смазать маслом противень для булочек размерами 17,5х25 см. И высотой 2,5см. Выстелить дно противня фольгой и выпекать тесто в духовке при температуре 200о - 180о в течение 15 минут. Удалить фольгу и оставить в духовом шкафу еще на 7 - 10 минут, пока тесто не будет полностью готовым. Пропустить плавленый сыр через мясорубку. Смешать его с 50 г. сахарного песка и яичными желтками. Добавить миндальный орех, яичные желтки с сахаром, цедру лимона, сметану кишмиш и цукаты и хорошо перемешать. Вынуть тесто из духовки и уменьшить температуру до умеренной. Взбить яичные белки до загустения, затем добавить 3 столовые ложки сахара, снова взбить и перемешать с еще 3 столовыми ложками сахара. Наполнить основание пирога смесью с плавленым сыром. Полить сверху взбитым белком. Поставить пирог в духовку и выпекать 50 60 минут. Затем выключить духовку и оставить там пирог еще на пол часа. Вынуть пирог из духовки и остудить.

Этот пирог лучьше готовить за 2 -3 дня до съедения, тогда он пропитается и будет особенно вкусен.

Пирожки

Пирожки с картофелем и мясом

400 г. муки,25 г. сливочного масла или маргарина, 25 г. дрожжей, 350 г. картофеля, 5 яиц, 200 г. мяса, 30 г. растительного масла, 20 г. репчатого лука, петрушка, укроп, черный молотый перец.

Тесто для пирога приготовить опарным способом. Разделить его на куски и скатать в жгуты. Через 5 - 10 минут посыпать жгутики мукой и раскатать из них лепешки прямоугольной формы. Картофель очистить, сварить, протереть через сито и смешать с сырыми яйцами. Мясо говяжье отварить, пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем, сырым яйцом, петрушкой или укропом и пассированным луком. Подготовленные картофель и мясо перемешать и уложить

равномерным слоем на отстоявшиеся лепешки. Края лепешек склеить, смазав их яйцом.

Пирог положить швом вниз на смазанный растительным маслом металлический лист, через 10 -15 минут смазать яйцом и выпечь при температуре 220 - 240о.

Пирожки с печенью

400 г. муки, 70 г. масла или маргарина, 30 г. дрожжей, 5 г. соли, 100 г. картофеля, 450 г. печени, 10 г. репчатого лука, 10 г. зелени укропа или петрушки, 5 яиц, 50 г. растительного масла, черный молотый перец - 1 г.

Из опарного теста раскатать лепешки прямоугольной формы. Печень очистить от пленки и желчных протоков, промыть, нарезать кусочками, пропустить через мясорубку. Добавить соль крутые измельченные яйца, пассированный репчатый лук, протертый отварной картофель, зелень укропа и петрушки, перец, масло растительное и все хорошо перемешать. Подготовленный фарш уложить на лепешки, края залепить. Через некоторое время смазать пирожки взбитой яичной смесью и испечь.

Прирожки с зеленым луком и яйцами

Для теста: 400 г. муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1/2 стакана молока, 1/4 палочки дрожжей, 50 г. сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, щепотка соли, 250 г. масла растительного для жаренья. Для начинки: 1 1/2 кг. зеленого лука, 3 яйца, 50 г. масла топленого, соль и перец по вкусу.

Дрожжи развести с 1 чайной ложкой сахара и 1 стаканом воды, добавить по вкусу соль и всыпать столько муки, чтобы тесто по консистенции напоминало сметану. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить опару в теплое место. Яйца растереть в пену с оставшимся сахаром, влить молоко, растопленное масло, хорошо размешать и, когда опара увеличится вдвое, соединить все вместе, хорошо размешав. Добавить остальную муку и хорошо руками вымесить тесто, после чего поставить подходить в теплое место. Когда тесто увеличится вдвое, выложить его на доску, посыпанную мукой, хорошо выбить о доску, разделив на 2 куска. Накрыть полотенцем и дать тесту подойти еще раз. Раскатать на доске величиной с лист один кусок теста. По краю его разложить начинку комочками на расстоянии один от другого. Завернуть, натягивая край теста так, чтобы оно покрыло разложенную начинку, и выемкой или стаканом вырезать пирожки полумесяцами (в середину каждого пирожка должна попасть начинка). Оставшееся на доске тесто обровнять ножом и повторить ту же операцию. Когда из одного раскатанного пласта будут разделаны пирожки, таким же образом разделать их из второго. Разделанные пирожки накрыть полотенцем и оставить на

некоторое время, чтобы они подошли. Масло вылить в низкую кастрюлю, поставить на огонь, через несколько минут бросить в него кусочек теста, если оно сразу зарумянится, то можно класть пирожки так, чтобы они плавали в масле. Если пирожки будут жариться очень быстро, убавить огонь, иначе они будут сверху гореть, а внутри оставаться сырыми. Приготовление начинки: У зеленого лука срезать головки, сложить его в миску с холодной водой и хорошо промыть, меняя воду. Затем переложить в дуршлаг и еще хорошо промыть под струей из-под крана. Обсушить лук на полотенце, мелко порезать, положить на сковородку в кипящее масло, немного посолить (зелень очень быстро просаливается даже от небольшого количества соли, поэтому можно легко пересолить и испортить блюдо). Жарить лук, все время помешивая. Он не должен потерять своего цвета, поэтому, как только сок начнет сильно выпариваться, снять лук с огня и перемешать с рублеными вареными яйцами. Поперчить и, если нужно, досолить. На тесто всегда надо раскладывать холодную начинку.

"Самса"

Тесто: 4 стакана муки, 250гр.сливочного масла или маргарина(потереть на терке), 250мл. кефира, 0.5чайной ложки соли. Замесить тесто и поставить его в холодильник не менее чем на час. Начинка: 400гр.молотого жирного мяса (как правило, баранина), 2-3 средние луковицы (мелко порезать или смолоть), соль, перец.

Тесто разделать как на пельмени, только лепешечки должны быть значительно крупнее,диаметром примерно 10 - 12 см. В центр каждой лепешки положить начинку и сделать пирожки треугольной или круглой формы. Выкладывать самсу на сухой противень, перед установкой в духовку смазать яйцом. Печь на среднем огне 30 - 40 минут.

Примечание: Начинка может быть самой разной: с мясом и картошкой, с капустой, с тыквой, и даже сладкая (с джемом, повидлом).

Рецепт предоставлен Еленой Пашкевич

Ватрушки с картофельным пюре

Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан сметаны, 200 г. сливочного масла. Для начинки: 7 - 8 картофелин, 1 яйцо, 2 столовые ложки сметаны, соль. начинки: 7 - 8 картофелин, 1 яйцо, 2 столовые ложки сметаны, соль.

Из масла, сметаны и муки приготовить слоеное рубленое тесто. Для этого просеять муку на доску горкой, на муку положить масло и, помешивая, порубить ножом, затем добавить сметану и замесить однородное тесто. Разделить тесто на

небольшие шарики, из них аккуратно раскатать кружки, сделав в них с помощью стакана или пестика углубления, смазать края желтком, в углубления из кондитерского мешочка выдавить через резную трубочку картофельное пюре. Выпекать в духовке при температуре 200 220оС до готовности. Подавать ватрушки горячими к бульону, кислым щам, чаю, квасу.

Кулебяки, расстегаи, пицы

Что такое кулебяка

Кулебяка с мясом

Для теста: 30 - 50 г. свежих дрожжей, 0,5 литра молока, 250 г. сливочного маргарина, 2 - 3 столовые ложки сахара, соль на кончике ножа, 2 столовые ложки растительного масла, пшеничной муки столько чтобы получилось тесто ложки растительного масла, пшеничной муки столько чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны, но не крепкое, примерно 700 800 г. Для начинки: 1 кг говядины, 1 - 2 головки репчатого лука, 2 вареных яйца, 2 столовые ложки масла или сливочного маргарина, соль, черный молотый перец, зелень петрушки, 1 - 2 яйца для смазывания.

Замесить тесто, опарным или безопарным способом, и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, дважды сделать обминку.Раскатать тесто в виде продолговатой овальной лепешки, по длине противня толщиной 1 см., шириной 12 - 13 см. Отварить мясо, пропустить через мясорубку или мелко порубить, охладить, добавить рубленые яйца, пассерованный лук, соль, перец, мелко нарубленную зелень петрушки. Начинку, чтобы была сочной полить бульоном, выложить горкой покрыть слоем теста, толщиною около 0,7 см. Защипить края. Поверхность украсить элементами из теста и оставить кулебяку в теплом месте на 15 - 20 минут для расстойки. Поверхность и бока наколоть вилкой, смазать яйцом. Выпекать при температуре 210 220оС до готовности. Подавать к мясному бульону, чаю.

Пельмени и вареники

Пельмени

* Пельмени по - герасимовски
* Пельмени уральские
* Пельмени с грибами
* Пельмени сибирские
* Пельмени с рыбой
* Пельмени жаренные
* Манты
* Хинкали
* Бораки

Вареники

* Вареники с печенью

* Вареники с черешней

Пельмени

Пельмени по - герасимовски

Для теста: 500 г. муки высшего сорта, 1/2 стакана воды, 2 яйца, соль по вкусу. Для фарша: 300 г. баранины, 300 г. свинины, 100 г. костного мозга, соль, черный молотый перец по вкусу.

Муку просеять, насыпать горкой, сделать лунку, влить в нее воду и яйцо, посолить, замесить тесто, прикрыть холщовой салфеткой, дать полежать тесту минут 20 - 30. Пропустить через мясорубку с мелкой решеткой баранину, свинину, костный мозг, все хорошо вымешать, посолить. Тесто раскатать в виде жгута, нарезать кусочками из которых раскатать тонкие лепешки, положить на них по 5 - 6 г. фарша, слепить пельмени, опустив их в кипящую воду, положив туда лавровый лист, перец, соль. Варить пельмени до тех пор, пока они не всплывут. Отдельно подать масло, сметану, уксус.

Пельмени уральские

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 3/4 стакана воды, соль по вкусу. Для фарша: по 150 г. мякоти говядины и свинины, 120 г. мякоти баранины, 50 г. сливочного масла, 2 г. мускатного ореха, 2 - 3 столовые ложки сливок, 1 - 2 луковицы, соль, черный молотый перец по вкусу. Для приправы: 3 - 4 дольки чеснока, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки уксуса, готового к употреблению, , соль, черный молотый перец по вкусу.

Муку просеять, насыпать горкой, в центре сделать лунку, влить воду, 1/2яйца, посолить, замесить крутое тесто, оставить на 20 - 30 мин. прикрыв холщовой салфеткой. Говядину, свинину и баранину 2 раза пропустить через мясорубку вместе с маслом и мускатным орехом, посолить, поперчить, перемешать. Постепенно влить в фарш сливки, добавить мелко нашинкованный лук и все тщательно перемешать. Тесто раскатать в виде жгута, нарезать кусочками из которых раскатать тонкие лепешки, сверху положить по чайной ложки мясного фарша, края их плотно соединить и защепить. Взбить оставшуюся часть яйца, смазанные им готовые пельмени выложить на противень, посыпанный мукой, и поставить на холод. Готовить пельмени на пару 10 15 мин. Подавать пельмени, заправив их тертым чесноком, смешанным с растительным маслом, уксусом, солью, перцем.

Пельмени с грибами

Для теста: 320 г. пшеничной муки, 1 маленькое яйцо, 120 г. воды, 7 г. соли, 20 г. муки для подсыпки, 100 г. сметаны. Для фарша: 150 г. вареного риса, 40 г. сушоных грибов, 50 г. репчатого лука, 50 г. сливочного масла, соль.

Просеянную муку насыпать на стол, сделать в ней воронку, влить туда воду, яйцо, добавить соль и замесить крутое тесто. Готовое тесто закрыть крышкой и дать ему постоять около полу часа. За это время набухает клейковина и тесто делается эластичным. Затем тесто нарезать на куски и сформировать пельмени. Варить небольшими партиями в кипящей воде (на 1кг. изделий 4 л. воды и 40 г. соли). Подавать с маслом, с маслом и уксусом, со сметаной, с тертым острым сыром. Приготовление фарша: Сухие грибы замочить, сварить, мелко порубить, слегка обжарить, добавить пассерованный лук, соединить с припущенным рисом и перемешать.

Пельмени сибирские

Для теста: 320 г. муки, 1 яйцо, 120 г. воды, 7г. соли. Для фарша: 200 г. мякоти говядины, 240 г. мякоти свиныны, 28 г. лука репчатого, чайная ложка соли, 160 г. молока (воды, бульона), 20 г. муки для подсыпки. Для подачи на стол: 75 г. масла или 50 г. масла + 25 г. уксуса.

Просеянную муку насыпать на стол, сделать в ней воронку, влить туда воду, яйцо, добавить соль и замесить крутое тесто. Готовое тесто закрыть крышкой и дать ему постоять около полу часа. За это время приготовить фарш: Пропустить через мясорубку говядину и жырную свинину с чесноком, луком, добавить перец, соль, молоко или бульон и хорошо вымешать. Затем тесто нарезать на куски, раскатать лепешки, в центр положить готовый фарш и сформировать пельмени. Варить небольшими партиями в кипящей воде (на 1кг. изделий 4 л. воды и 40 г. соли). Подавать с маслом.

Пельмени с рыбой

Для теста: 320 г. пшеничной муки, 1 маленькое яйцо, 120 г. воды, 7 г. соли, 20 г. муки для подсыпки. Для фарша: 450 г. рыбного филе, 75 г. лука, 50 г. масла, соль, перец. Для подачи: 100 г. масла.

Муку насыпать на стол, сделать в ней воронку, влить туда воду, яйцо, добавить соль и замесить крутое тесто. Готовое тесто закрыть крышкой и дать ему постоять около полу часа, чтоб за это время набухла клейковина и тесто сделается эластичным. Затем тесто нарезать на куски, раскатать лепешки, в центр положить готовый фарш и сформировать пельмени. Варить небольшими партиями в кипящей воде (на 1кг. изделий 4 л. воды и 40 г. соли). Приготовление фарша: Филе любой рыбы (трески, налима, щуки и т. п.) промыть и измельчть на мясорубке 2 раза вместе с сырым луком, добавить соль, перец, сливочное масло и хорошо перемешать. Подавать пельмени с растопленным на сковороде маслом.

Пельмени жаренные

10 шт. пельменией, 20 г. сметаны, 15 г. масла.

Мороженные пельмени, приготовленные в домашних условиях или выпускаемые промышленностью, жарить на раскаленных сковородах с маслом. После обжаривания с одной стороны их переворачивают и обжаривают с другой. Подавать на этих же сковородах (порционных), полив сметаной.

Манты

(Узбекская кухня)

Для фарша: 440 г. баранины, 45 г. бараньего сала, 500 г. очищенного репчатого лука. Для теста: 320 г. муки, 20 г. воды.

Баранину и лук мелко изрубить, посолить, поперчить. Из муки и воды замесить крутое тесто, дать ему вылежаться, а затем раскатать из него тонкие лепешки величиной с ладонь, причем края лепешки должны быть раскатаны тоньше, чем середина. На середину лепешки положить фарш, сверху кусочек бараньего сала и защепить края, придав изделью круглую форму. Отваривают манты на пару в каскане (паровом котле) под крышкой 45 мин. При подаче к столу манты заливают бульоном, посыпают мелко нарубленной зеленью. Отдельно подают сметану или кислое молоко.

Хинкали

(Грузинская кухня)

Для теста: 500 г. муки высшего сорта, 1 стакан горячей воды, 1 яйцо, соль. Для фарша: 300 г. жирной баранины, 200 г. свинины (или 3/4 баранины и 1/4 говядины), мясной бульон, 3 луковицы, молотый черный и красный жгучий перец, соль, зелень петрушки и укропа.

Нарезать мясо кусками и пропустить 2 раза через мясорубку вместе

с луком. Добавить в фарш столько мясного бульона, сколько впитает мясо, чтобы начинка была сочной, всыпать черный и красный перец, соль, очень мелко нарезанный укроп и петрушку, все тщательно перемешать. Просеять муку на большое плоское блюдо, собрать ее холмиком, в центре которого сделать углубление, влить в него теплую воду, одно яйцо, соль и замесить очень крутое тесто, после чего оставить его на 20 - 30 мин., прикрыв салфеткой. Затем разделить тесто на куски, раскатать очень тонкими кусками, в центр которых положить примерно столько мясной начинки, сколько весит кружок теста, собрать тесто маленькими складочками в узелки, плотно скрепив их. Варить хинкали в подсоленной воде. Когда хинкали всплывут, - они готовы. Вынимать деревянной ложкой, чтобы не повредить оболочку, иначе вытечет сок. Подавать хинкали, посыпав черным

молотым перцем. Отдельно подать зелень петрушки, кинзы, эстрагона (тархуна). И еще, едят хинкали обычно руками, взяв за узелок.

Бораки

Бораки - армянские пельмени. Их основное отличие от пельменей других народов состоит в том, что фарш для них предварительно обжаривают, самим пельменям придают цилиндрическую форму и оставляют их открытыми сверху и, наконец, не отваривают, а припускают и затем обжаривают.

Для теста: 200 г. муки,. 1 яйцо, 1 - 2 столовые ложки воды. Для начинки: 300 г. мяса (говядины), 100 г. лука (3 луковицы), 1 чайная ложка черного молотого перца, 3 столовой ложки пряной зелени. Для подливки: 1 - 2 стакана мацуна (кислого молока), 1 головка чеснока. Для обжаривания лука и бораки: 100 - 150 г. масла.

Замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 2 - 3 мм., нарезать квадратами (5 на 6 см.). Сделать начинку, обжарить ее, положить в квадраты теста, сформировать бораки так, чтобы начинка не доходила на 1 см. до открытого верха. Положить бораки в эмалированную кастрюлю слоями так, чтобы открытая часть была сверху. Влить в кастрюлю немного бульона (1 - 1,5 стакана), плотно прикрыть и на очень слабом огне припустить до полуготовности. Вынуть бораки, выложить на сито, дать стечь бульону и обжарить их на предварительно разогретой сковороде до появления золотистой корочки. Выложить пельмени на тарелку и полить мацуном смешанным с мелко нарезанным чесноком.

Вареники

Вареники с печенью

(Молдавская кухня)

1 стакан пшеничной муки, 1 яйцо, 1/4 стакана воды, 2 столовых ложки сливочного масла, соль. Для фарша 400 г. печени, 3 луковицы, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, перец черный молотый, зелень укропа и петрушки.

Муку просеять на стол, собрать горкой, вверху сделать лунку, влить взбитые сырые яйца, добавить воду и замесить тесто (не очень крутое). Посыпать мукой, накрыть полотенцем и дать постоять 30 - 40 минут. Печень очистить от желчных протоков, снять пленку, мелко нарезать и поджарить на масле с частью лука до готовности. Охлажденную печень пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, рубленую зелень, мелко нарезанный лук, пассерованный в масле, хорошо перемешать. Тесто раскатать тонким (1,5 мм.) пластом, стаканом выдавить круглые лепешки. На каждую лепешку положить чайную ложку приготовленного

фарша, края теста смазать взбитым сырым яйцом и соединить. Опустить вареники в подсоленную кипящую воду и варить, пока они не всплывут на поверхность. Откинуть на дуршлаг или сито, чтобы стекла вода. Подавать со сливочным маслом.

Вареники с черешней

400 г. муки, 1 яйцо, 3/4 стакана воды, щепотка соли, 1 чайная ложка масла, 800 г. черешни, 1/3 стакана сахара, 3 столовые ложки картофельной муки, 200 г. сметаны. Для сока: 200 г. черешни, 1 стакан сахара, 1 стакан воды.

Черешню очистить от косточек, пересыпать сахаром, картофельной мукой н положить в дуршлаг, чтобы стекал сок. Замесить тесто из воды, яйца, муки, масла и соли. Хорошо промесив тесто на доске, накрыть горячей кастрюлей и дать ему постоять примерно 10 минут, затем разрезать на 3 части, раскатать каждую в колбаску толщиной в палец, порезать на кусочки такой же толщины и из каждого кусочка сформовать на доске, посыпанной мукой, тонкие лепешки. Положить на каждую по 3 - 4 черешни, склеить вареники, вилкой прижать края так, чтобы они получились надрезанными, как бахрома. Сварить вареники в подсоленном кипятке, процедить, сложить в блюдо и залить черешневым соком. Подавать холодными со сметаной. Приготовление сока: Очищенную черешню истолочь в ступке, перемешать с водой и хорошо отжать через полотняный мешочек. В отжатый сок добавить сахар и прокипятить смесь. Примечание: Чтобы вареники были нежными, нужно делать их небольшими, так как иначе они не проварятся. Тесто надо раскатать в тонкий пласт, а чтобы оно было более эластичным, его кладут на некоторое время под горячую кастрюлю. Черешню посыпают картофельной мукой для того, чтобы ягоды не были очень мокрыми и не разрывали теста при варке. Не надо закладывать в кипящую воду много вареников сразу (готовность их легко определить по тому, что они легко всплывают на поверхность воды).

Блины и оладьи

Блины

* Овсяные блины (старинный рецепт)
* Блины гречневые (старинный рецепт)
* Блинчики с грибами
* Сдобные гречневые блины (старинный рецепт)
* Блинчики с творогом
* Блины - скородумки
* Блинчики с вареньем

Блины

Овсяные блины (старинный рецепт)

1 1/2 стакана пшеничной муки, 2 1/2 стакана овсяной муки (можно приготовить с помощью кофемолки и овса), 3 стакана молока (воды), 1/2 стакана сливок, 3 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 30 г. яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 30 г. дрожжей, соль по вкусу.

Влить в кастрюльку чуть теплое молоко и развести в нем дрожжи. Смешать в миске пшеничную и овсяную муку и, всыпав ее в кастрюльку с молоком хорошо размешать. Дать опаре подняться. В подошедшее тесто добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все хорошо размешать. Отдельно взбить яицные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины обычным способом.

Блины гречневые (старинный рецепт)

2 стакана гречневой муки, 2 1/2 стакана молока, 30 г. дрожжей, соль.

Тесто для блинов надо поставить за 2 - 3 часа до того, как их подавать к столу. Муку развести в теплом молоке или воде с добавлением соли и дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока, и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, осторожно, не перемешивая, печь длины на горячей сковороде, смазанной маслом, на плите или в русской печи. Блины подавать с растопленным маслом, сметаной, икрой, сельдью, малосольной или свежей рыбой. Гречневые блины едят и с постным (растительным) маслом.

Блинчики с грибами

Для блинчиков: 1 1/2 стакана муки, 2 яйца, 1 чайная ложка сахара, соль на кончике ножа, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 2 - 3 столовые ложки растительного масла. Для начинки: 100 г. сушеных белых или других грибов, 1 столовая ложка зелени укропа или петрушки, соль и перец по вкусу. Для соуса: 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан молока, 2 столовые ложки томатного пюре. Для жаренья: 500 г. топленого или оливкового масла.

Испечь блинчики. Отварить грибы, сварить яйца вкрутую. Приготовить соус: муку и сливочное масло растереть на сковороде до однородной массы и при непрерывном помешивании влить стакан горячего молока, посолить добавить томатное пюре и проварить до загустения, добавить 2 желтка и смешать с сушеными отваренными и нарезанными кубиками грибами и рублеными яйцами. На медленном огне довести начинку до загустения, приправить по вкусу солью, перцем, зеленью укропа и петрушки, охладить. Завернуть по 1 ложки

начинки в блинчик конвертиком, обжарить в масле, положить на блюдо и горячими подавать к столу как закуску, а также с грибным супом. Вкусны блинчики и с чашкой сладкого крепкого чая.

Сдобные гречневые блины (старинный рецепт)

2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 4 стакана молока, 3 яйца, 100 г. сливок, 1 столовая ложка сахара, 25 - 30 г. дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу, растительное масло для столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу, растительное масло для

смазывания сковороды.

В эмалированную кастрюлю всыпать гречневую муку, влить 2 стакана теплого молока, предварительно разведя в нем дрожжи. Все хорошо перемешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать его деревянной ложкой, влить остальное молоко, всыпать пшеничную муку и хорошо перемешать. Тесто снова поставить в теплое место. После того как оно подойдет добавить яичные желтки, растертые с двумя столовыми ложками сливочного масла, сахаром, солью. Все хорошо перемешать. Взбить сливки, добавить к ним яичные белки и еще раз взбить. Размешать с тестом и поставить в теплое место на 15 - 20 минут. Выпекать блины обычным способом.

Блинчики с творогом

Для теста: 5 полных с горкой столовых ложек муки, 2 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1/3 чайной ложки соли, 1 столовая ложка растительного масла. Для начинки: 300 г. свежего творога, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сметаны, 2 желтка или 1 яйцо, соль по вкусу. Для обжаривания блинчиков: 100 г. масла.

Яйца, соль, сахар взбить (венчиком или в миксере), во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, перемешать, добавить растительное масло еще раз все перемешать и выпекать блины на разогретой сковороде, смазав ее растительным маслом с помощью кружка сырого картофеля, наколотого на вилку. Подготовить начинку: творог растереть с сахаром, сметаной желтками, посолить по вкусу. Для ароматизации начинки можно добавить высушенную, тонко смолотую и просеянную лимонную или апельсиновую корочку, а также цукаты или изюм. На блинчик положить ложку творожной начинки, завернуть конвертом. Обжарить в масле с обеих сторон. Можно сложить блинчики в керамическую или эмалированную миску, смазывая их маслом, закрыть крышкой и поставить в не горячую духовку.

Блины - скородумки

5 полных с горкой столовых ложек муки, 2 1/2 стакана

молока, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1/3 чайной ложки соли, 1 столовая ложка растительного масла. растительного масла.

Яйца, соль, сахар взбить (венчиком или в миксере), во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, перемешать, добавить растительное масло еще раз все перемешать и выпекать блины на разогретой сковороде, смазав ее растительным маслом с помощью кружка сырого картофеля, наколотого на вилку. Растительное масло следует вливать в тесто после его замеса с мукой, иначе снизится пенообразующая способность яиц, тесто не будет насыщенно воздухом и блин получится не рыхлым. Подавать блины горячими с маслом, сметаной, вареньем к чаю, кофе, на завтрак, обед или ужин. Очень вкусно если в блин завернуть кусочек красной рыбы(горбуши).

Блинчики с вареньем

200 г. муки, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 бутылка молока, 1 кусочек свиного сала, 2 столовые ложки сахара, соль по вкусу, 1 стакан варенья, масло для смазывания готовых блинчиков, сметана.

Желтки растереть с сахаром и солью, добавить молоко, хорошо размешать, влить растопленное масло и постепенно выливать в кастрюлю с мукой, размешивая, чтобы не было комков. Перед тем, как начинать печь, добавить взбитые в пену белки. Разогреть сковороду, смазанную кусочком свиного сала, налить немного теста, поворачивая сковороду так, чтобы тесто разливалось тонким слоем (если на сковороду попадет много теста, слить его со сковороды обратно в кастрюлю). Сковороду поставить на огонь и как только одна сторона блина зарумянится, широким ножом или лопаточкой перевернуть его на другую сторону. На каждый блинчик посредине положить 1/2 чайной ложки варенья и свернуть его вчетверо. Складывать блинчики в мелкую кастрюлю. Каждый ряд сбрызгивать растопленным маслом. Накрыть крышкой и до подачи на стол держать на пару. Подавать горячими со сметаной.

Овощные блюда

* Репа с мясным фаршем
* Кольбари по - польски
* Ленивые голубцы
* Капустный пудинг
* Капуста, запеченная ломтями
* Капуста фаршированная
* Кислая капуста по - баварски
* Цветная капуста запеченная под майонезом
* Брюссельская капуста с сухарями
* Картофельная запеканка

* Картофельная запеканка с мясом
* Картофель жареный
* Картофель, жаренный с грибами
* Картофелины, запеченные с сыром
* Печеный картофель фаршированный сыром
* Картофель, фаршированный сельдью
* Картошка под парусом
* Шашлык из картофеля
* Картофельные котлеты с брынзой
* Пирожки картофельные с грибами
* Долма овощная
* Овощной пирог

* Овощные голубцы
* Тыква фаршированная с чесноком и помидорами
* Пюре свекольное с сушеными яблоками
* Свекла, тушенная в сметане
* Помидоры, фаршированные креветками
* Фракийский гювеч
* Помидоры, жаренные по - китайски
* Овощные тефтели
* Огурцы тушеные

Репа с мясным фаршем

6 - 8 штук репы, 400 г. мякоти говядины, 100 г. маргарина, 1 яйцо, 1/2 луковицы, 2 ломтика белого хлеба, 1 столовая ложка муки, перец, соль, мускатный орех по вкусу.

Приготовить фарш: мясо прокрутить дважды через мясорубку, добавить в него масло, яйцо, размоченный хлеб, обжаренный мелко нарубленный лук и все хорошо перемешать. Фарш должен получится пышный. Репу вымыть, отварить до полуготовности, срезать верхушку, осторожно острым ножом или ложкой вынуть середину и нафаршировать. Нафаршированные репки закрыть крышечками, обмотать ниткой, сложить в кастрюлю и, добавив немного воды, тушить до готовности под крышкой. Из мякоти репы и муки приготовить соус, которым полить блюдо перед подачей.

Кольбари по - польски

(Польская кухня)

1 кг. кольбари, 140 г. сливочного масла или маргарина, 2 сваренных вкрутую яйца, 1/2 стакана панировочных сухарей, сок лимона, соль.

Кольбари очистить, промыть, опустить в кипящую подсоленную и сварить до готовности, затем вынуть из воды, нарезать кружочками или соломкой и подать к столу с сухарным соусом. Приготовление сухарного соуса: На горячей сковороде растопить масло, всыпать в него толченые, просеянные через сито сухари, обжарить их до золотистого цвета, посолить, добавить мелко рубленные яйца, сок лимона, все перемешать. Соус подать в соуснице.

Ленивые голубцы

1 кочан свежей капусты (1 кг. квашенной), 500 г. мяса, 1 морковь, 2 луковицы, 1 сакан бульона или кипятка, 1/2 стакана риса, 1 столовая ложка томата, лавровый лист, перец, соль.

Кочан капусты обдать несколько раз водой и мелко нашинковать. На дно кастрюли положить масло или маргарин и половину капусты. Нарезанное кусочками мясо, тертую морковь, томат обжарить. В кастрюлю с капустой положить сначала мясо,

потом морковь, на нее - сырой рис, оставшуюся капусту. Добавить лавровый лист, перец, немного бульона и тушить до готовности.

Капустный пудинг

400 г. белокочанной капусты, 150 г. зеленого лука, 150 г. моркови, 1 яйцо, 1 яичный белок, 200 мл. молока, 2 столовые ложки мелко рубленной зелени, 2 столовые ложки мелко нарубленного репчатого лука, соль, перец, масло для смазывания.

Капусту почистить. Снять свержу 4 больших красивых листа и отложить их. Остальную капусту нашинковать. Зеленый лук и морковь нарезать тонкими Остальную капусту нашинковать. Зеленый лук и морковь нарезать тонкими

ломтиками. Овощи поочередно бланшировать в достаточном

количестве кипящей подсоленной воды, затем выложить на дуршлаг и просушить. Яйцо и белок взболтать, добавить молоко, зелень и репчатый лук. Массу посолить и поперчить. Разогреть духовку до 220о. Смазать жиром форму диаметром 15 см. У отложенных красивых листьев срезать толстые прожилки. Выложить дно формы листьями так, чтобы они свешивались через край. Положить овощи слоями в форму. Каждый слой заливать молочно - яичной массой. Листья завернуть поверх начинки. Накрыть форму алюминиевой фольгой. Наполнить поддон горячей водой и поставить в него форму. Запекать пудинг в духовке примерно полтора часа. Если вода начнет сильно кипеть, уменьшить огонь до 180о. Вынуть форму с пудингом из духовки, оставить на 15 минуть в форме. Подавать в картофелем.

Капуста, запеченная ломтями

1 кочан свежей капусты, 1 стакан молока, мука, масло и соль.

Плотный кочан капусты разрезать пополам, опустить в кипящее подсоленное молоко, поставить варить. Когда капуста станет мягкой, откинуть на дуршлаг, нарезать длинными тонкими ломтями, обвалять их в муке, разложить на противене, смазанном маслом, сбрызнуть маслом, запечь в духовке.

Капуста фаршированная

1 небольшой кочан капусты, 1/2 стакана отварного риса, 400 г. отварного 1 небольшой кочан капусты, 1/2 стакана отварного риса, 400 г. отварного

мяса, 1 луковица,2 столовые ложки сливочного масла,

соль, черный молотый перец, зелень петрушки и укропа.

Кочан капусты освободить от верхних листьев, промыть, острым ножом осторожно вырезать содержимое, оставив слой верхних листьев толщиной 1 см., наполнить кочан фаршем из мяса, пропущенного через мясорубку, риса и спассерованного лука, заправленного солью и перцем. Фаршированный кочан запечь в духовке. Подавать со сметаной, посыпав зеленью

петрушки и укропа.

Кислая капуста по - баварски

(Немецкая кухня)

1 яблоко,1 большая морковь, 3 столовые ложки сливочного масла, 500 г. кислой капусты, 1 чайная ложка семян тмина (желательно), соль и перец по вкусу, 4 толстых ломтика жирной ветчины, 4 франкфуртские сосиски. вкусу, 4 толстых ломтика жирной ветчины, 4 франкфуртские сосиски.

Очистить яблоко от кожуры и сердцевины и нарезать. Очистить и нарезать морковь. Растопить сливочное масло. Положить его в жаростойкую глиняную или стеклянную посуду, добавить кислую капусту, измельченное яблоко и морковь, семена тмина, соль и перец, тщательно перемешать. Сверху положить ломтики ветчины и накрыть посуду крышкой. Запекать в духовом шкафу при умеренно высокой температуре в течение 40 минут. Снять крышку, выложить сверху сосиски и поставить в духовку еще на 15 минут. Подавать сосиски в той же посуде, в которой Вы их готовили, или выложить на подогретое блюдо, положив сосиски и ломтики ветчины сверху на капусту.

Цветная капуста запеченная под майонезом

600 г. цветной капусты, 200 г. майонеза, 60 г. масла, соль.

Капусту отварить в подсоленной воде до полуготовности, разобрать на отдельные корешки, положить на смазанную маслом сковороду, залить майонезом и запечь в духовке.

Брюссельская капуста с сухарями

500 г. брюссельской капусты, 4 столовые ложки масла, соль, перец, натертый мускатный орех, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 80 г. тертого сыра.

Капусту почистить, помыть и отварить в

небольшом количестве подсоленной воды до готовности, не разваривая. Разогреть половину масла, обмакнуть в него капусту и приправить солью, перцем и мускатным орехом. Положить капусту в форму и поставить в теплое место. Разогреть оставшееся масло и обжарить в нем панировочные сухари до хрустящего состояния. Смешать обжаренные сухари и сыр и посыпать смесью капусту. Подавать с картофелем в мундире или как гарнир к мясу.

Картофельная запеканка

1 кг картофеля (не рассыпчатого), 100 г. сливок, 425 мл молока (3,5 %жирности), 4 яичных желтка, масло для смазывания, соль, перец, 2 столовые ложки масла, 100 г. натертого сыра, 2 столовые ложки мелко рубленной зелени.

Картофель почистить, промыть и нарезать тонкими ломтиками. Просушить ломтики бумажным полотенцем. Желтки

взболтать и подмешать к молоку со сливками. Разогреть духовку до 225о. Смазать маслом большую плоскую форму для запекания. Уложить в нее слоями черепичнообразно ломтики картофеля. При этом каждый слой солить и перчить. Половину масла хлопьями уложить сверху на картофель и посыпать сыром. Залить яично - молочной смесью и опять положить хлопья оставшегося масла. Поставить форму в духовку на среднюю планку и запекать примерно 1 час. За 10 мин до конца прикрыть форму алюминиевой фольгой, чтоб запеканка сверху не подгорела. Перед подачей на стол посыпать запеканку петрушкой.

Картофельная запеканка с мясом

10 - 12 картофелин, 2 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сметаны, соль. Для начинки: 400 г. отварной говядины, 1 луковица, 2 ложки сметаны, соль. Для начинки: 400 г. отварной говядины, 1 луковица, 2 столовые ложки свиного жира, соль, черный молотый перец по вкусу.

Картофель очистить, промыть, отварить до готовности, воду слить. Картофель обсушить, тщательно растолочь, добавить сырые яйца, масло, сметану, соль, все перемешать, взбить. На сковороду или противень, смазанный маслом, ровным слоем положить картофельное пюре, затем ровным слоем положить картофельное пюре, затем ровным слоем мясной фарш, смешанный с обжаренным луком и приправленный солью и перцем. Поверх фарша с помощью кондитерского мешочка нанести рисунок из картофельного пюре, блюдо поставить в духовку и запечь до оброзования золотистого звета.

Картофель жареный

10 картофели, 5 столовых ложек сливочного масла, зелень укропа или петрушки, соль, 1 луковица.

Картофель очистить, вымыть, нарезать ломтиками, вновь

промыть в холодной воде, обсушить. Затем выложить ломтики картофеля слоем не более 5 см. На горячую сковороду с маслом и жарить при равномерном нагреве до готовности. При подаче к столу картофель посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки, луком нарезанным кольцами. Подавать как гарнир к мясу или рыбе, а также как самостоятельное блюдо с салатами из свежих овощей, квашенной капустой или солеными огурцами.

Картофель, жареный с грибами

300 г. картофеля, 20 г. сала, 10 г. сливочного масла или 15 г. топленого, 50 г. лука, 150 г. грибов свежих

Картофель очистить, нарезать брусочками, кружками, дольками или мелкими кубиками. Жарить с жиром, переворачивая, чтобы он полностью зарумянился. Посыпать

солью после того как он слегка обжарится. При подаче полить сливочным маслом, маслом жареным с луком и грибами. Лук нашинковать пожарить и перемешать с картофелем, а сверху положить мелко нарезанные жареные грибы.

Картофелины, запеченные с сыром

1 кг. картофеля, 50 г. сливочного масла, 4 столовые ложки тертого сыра, соль, черный молотый перец.

Картофелины (по возможности круглые, одинаковой величины) очистить и нарезать поперек, на тонкие ломтики, но не до конца, чтобы они внешне казались целыми. Форму смазать маслом и поместить в нее картофелины, посыпать солью и перцем и на каждую положить кусочек масла. Сверху посыпать сыром. Поставить форму в духовку со средним жаром для запекания. Золотисто - коричневый картофель подать к столу.

Печеный картофель, фаршированный сыром

10 одинаковых картофелин, 150 г. масла сливочного, 3 желтка, 100 г. тертого сыра, 1 стакан сметаны.

Картофель хорошо вымыть холодной водой из - под крана, натереть солью, положить на сковороду и испечь в духовке до готовности. У готового горячего картофеля срезать верхушки, вынуть весь мякиш, протереть через дуршлаг, смешать с маслом, сыром, желтками и сметанной. Посолить, поперчить по вкусу и всей этой массой нафаршировать пустые клубни картофеля, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Картофель, фаршированный сельдью

12 картофелин, 2 столовые ложки топленого масла, 2 - 3 столовые ложки сметаны, соль. Для фарша:1 сельдь, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, 1 яйцо, черный молотый перец.

Крупные, по возможности одинакового размера, картофелины отварить в кожуре до полуготовности, очистить, срезать верхушку, вынуть сердцевину и вместе с до полуготовности, очистить, срезать верхушку, вынуть сердцевину и вместе с филе сельди пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, перец, сырое яйцо, немного сметаны, все перемешать, взбить. Полученным фаршем наполнить картофелины и положить их в глубокий противень, смазанный жиром, залить сметаной, запечь в духовке. Подавать картофель горячим с салатом из свежих овощей.

Картошка под парусом

8-10 средних картофелин, кусочек сала, немного масла, соль, наличие духовки и спичек.

Способ приготовления прост: Картофелины тщательно моются, режутся на 2 половины (очищать не надо), укладываются на смазанный маслом протвень. Затем на каждую из них кладется

кусочек сала. Чтобы оно держалось проткните сало и картошку спичкой (спичечную головку лучше удалить). Затем подсолите "парусники" по вкусу. На среднем огне поставьте в духовку. Печь надо минут 20-30, не забывая поливать картошку расплавленным салом.

Шашлык из картофеля

Картофель, свиной жир, соль.

Выбрать гладкие, продолговатой формы, примерно одинакового размера картофелины, с помощью щетки тщательно их вымыть. Каждый клубень разрезать картофелины, с помощью щетки тщательно их вымыть. Каждый клубень разрезать

вдоль на 6 равных частей, опустить в растопленный жир

(фритюр), обжарить до золотистого цвета, вынуть шумовкой, дать жиру стечь. Дольки картофеля нанизать на шампуры, посолить, положить на блюдо, застланное листьями зеленого салата. Гарнировать цветком из помидора, огурца, редиса, моченой брусникой. Подавать с мочеными или солеными грибами, огурцами, капустой.

Картофельные котлеты с брынзой

300 г. картофеля, 80 г. брынзы, 30 г. риса, 3 яйца (2 сваренных вкрутую, 1 сырое), 40 г. измельченной петрушки, 30 г. муки, сок 1/4 лимона, жир для жаренья, молотые сухари.

Сырой картофель вымыть, отварить в мундире (лучше на пару), остудить и холодным натереть на терке. Рис отварить до неполной готовности, смешать с картофелем. Добавить натертую брынзу, сваренные вкрутую и мелко нарезанные яйца, можно также добавить мелко нарезанную зелень петрушки, немного сока лимона. Из полученной массы сформировать котлеты, обвалять в муке, окунуть во взбитое яйцо, запанировать в молотых сухарях. Уложить на раскаленную сковороду с небольшим количеством жира и обжарить с обеих сторон.

Пирожки картофельные с грибами

Для теста: 10 картофелин, 2 желтка, 3 - 4 столовые ложки муки, соль. Для фарша: 70 г. сушеных грибов, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, фарша: 70 г. сушеных грибов, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу. Для жаренья: 5 - 6 столовых ложек свиного жира.

Картофель вымыть, отварить в кожуре, очистить, пропустить через мясорубку или тщательно растолочь. Добавить желтки, соль, муку, все хорошо перемешать. Полученную массу - тесто разделить на шарики, раскатать в виде кружков, в центр положить грибную начинку, края смазать яйцом защипать. Пирожки обжарить с двух сторон в жире. Приготовление начинки:

Сушеные грибы тщательно промыть, замочить в холодной воде на 2 часа. Отварить в той же воде и откинуть на дуршлаг. Грибы промыть, порубить, обжарить, посолить, поперчить. Соединить с нашинкованным и обжаренным репчатым луком, все перемешать. Начинку можно приготовить так же из соленых грибов или из свежих. Подавать пирожки горячими к грибному бульону или к кислым щам.

Долма овощная

(Азербайджанская кухня)

60 виноградных листьев, 2 яйца, 1 стакан риса, 4 луковицы, 1/2 пучка зеленого лука, 1 пучок щавеля, 1/2 стакана рубленого укропа, 1/4 стакана рубленых киндзы и мяты, 1/3 стакана топлено масла, 1/2 стакана кефира, 2 дольки чеснока, корица, перец черный молотый, соль.

Зелень укропа, киндзы и щавеля, лук зеленый перебрать, промыть, мелко нарезать. Вкрутую сваренные яйца, мелко порубить, соединить с зеленью. Посолить, поперчить, добавить мяту, корицу, отваренный рассыпчатый рис, топленое масло. Виноградные листья перебрать, промыть, ошпарить кипятком; через 5 минут воду слить, листья выложить на разделочную доску. На каждый лист положить приготовленный из зелени и риса фарш, завернуть голубцы. Сложить их плотно друг к другу слоями в сотейник с толстым дном, выложенным виноградными листьями. Влить овощной отвар на 1/2 высоты слоя голубцов, посолить и проварить 10 - 15 минут; положить сверху жареный репчатый лук, накрыть крышкой и варить еще 5 минут. Подать долму по 10 15 штук на порцию, полить тертым чесноком, разведенным кефиром или сметаной, посыпать мелко рубленой зеленью.

Овощной пирог

250 г. моркови, 100 г. свежих грибов, 250 г. молодого лука, 3 столовые ложки сливочного масла, 250 г. зеленой фасоли (стручков, мелко нарезанных), 1,5 стакана муки, 100 г. смеси жиров, 100 г. тертого сыра, 1 яичный желток, 1,5 стакана муки, 100 г. смеси жиров, 100 г. тертого сыра, 1 яичный желток, 1 взбитое яйцо, веточка петрушки.

Подготовить морковь и сварить ее в кипящей подсоленной воде, в течение 20 минут. Слить отвар, сохранив 1 стакан. Вымыть и нарезать грибы. Очистить лук и поджарить его с грибами в сливочном масле до размягчения. Добавить морковь и нарезанные стручки фасоли, тщательно перемешать. Добавить 1 столовую ложку муки, тщательно перемешать и оставить на огне на 2 - 3 минуты. Постепенно добавить жидкость от вареной моркови. Довести до кипения, помешивая, пока смесь не

загустеет. Выложить смесь в блюдо для пирогов, смазанное маслом. Приготовление теста: Смешать остаток муки с жиром и перемешать до тех пор, пока смесь не станет похожа на хлебные крошки. Добавить сыр и тщательно перемешать. Добавить яичный желток и столько воды, чтобы получилось плотное тесто. Раскатать тесто и прикрыть начинку слепив края. Обрезки теста раскатать в полоски и выложить их сверху на пирог в форме решетки. Смазать яйцом и выпекать пирог в духовке 30 мин. Украсить петрушкой.

Овощные голубцы

1 кг. капусты, 1 стакан риса, 2 - 3 луковицы, 2 - 3 яйца, 1 столовая ложка муки, 3 - 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки томат - пюре, 3/4 стакана сметаны, пучок укропа, соль, черный молотый перец по вкусу. 3/4 стакана сметаны, пучок укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Кочан капусты освободить от верхних листьев, удалить кочерыжку, опустить в кастрюлю с горячей водой и варить 15 - 20 минут до полуготовности. Затем кочан вынуть и опустить в холодную воду; репчатый лук мелко нарубить, спассеровать на масле, соединить с отваренным рисом, рублеными яйцами, поперчить, посолить. Фарш плотно завернуть в капустные листья конвертом, перевязать их ниткой. Голубцы обжарить с двух сторон на масле, затем уложить в сотейник (утятницу), залить сметанным соусом и тушить 25 - 30 минут. Готовые голубцы освободить от ниток, выложить на тарелки, полить сметаной, посыпать укропом и подавать на стол.

Тыква фаршированная с чесноком и помидорами

1 тыква (800 г.), 60 г. чеснока, 80 г. зелени петрушки, 3 1/2 столовой ложки растительного масла, 400 г. помидоров, 4 граненых стакана воды, перец, соль.

Тыкву промыть, очистить от кожуры, удалить плодоножку и семена, выдержать в холодной подсоленной воде 4 - 5 минут и откинуть на сито. Тыкву слегка отжать, вынуть сердцевину. Порубить сердцевину вместе с чесноком и зеленью петрушки, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле. Этой массой нафаршировать подготовленную тыкву, положить в кастрюлю, вокруг тыквы выложить нарезанные помидоры, залить все кипящей водой и тушить на слабом огне до готовности. Подавать можно как в холодном, так и в горячем виде.

Пюре свекольное с сушеными яблоками

4 свеклы средней величины, 1/2 стакана сушеных яблок, 2 стакана воды, лимонная кислота, соль.

Сушеные яблоки промыть, замочить на 40 - 60 минут, пропустить через мясорубку вместе с очищенной свеклой. Воду, в

которой замачивались яблоки, профильтровать через марлю, довести до кипения, положить в нее соль, лимонную кислоту, пропущенные через мясорубку яблоки со свеклой. Смесь довести до кипения и охладить. Пюре подавать холодным. Можно добавить в пюре цедру лимона или апельсина.

Свекла, тушенная в сметане

500 г. свеклы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 стакан сметаны, по 1 столовой ложке лимонного сока, сахара, муки, 50 г. масла, соль по вкусу.

Свеклу, морковь, петрушку нарезать соломкой, положить в кастрюлю с широким дном, сбрызнуть лимонным соком и потушить под крышкой 40 - 50 минут с маслом и небольшим количеством воды, периодически помешивая. Обжарить на сковороде с маслом муку, добавить к ней сметану, соль, сахар и прокипятить 1 - 2 минуты. Этим соусом приправить готовые овощи.

Помидоры, фаршированные креветками

500 г. помидоров. Для фарша: 250 г. консервированного мяса креветок, 100 г. риса, 100 г. репчатого лука, 75 г. маргарина, зелень, соль, молотый черный перец, 100 г. сметаны.

Из помидоров, срезав верхушку, вынуть часть мякоти. Приготовить фарш из припущенных креветок, отварного рассыпчатого риса, пассированного лука, петрушки, соли, перца. Помидоры заполнить фаршем, сбрызнуть жиром и запечь. При подаче на стол, полить сметаной.

Фракийский гювеч

1 кг. помидоров, 1 стакан молотых сухарей, 1/2 стакана растительного масла, зелень петрушки, соль, перец.

Красные помидоры нарезать кружочками толщиной 1 см. На смазанный подсолнечным маслом противень выложить половину помидоров, посолить их, посыпать 1/2 стакана молотых сухарей, черным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки. Сверху уложить второй ряд помидоров, посолить их и посыпать так же, как первый ряд. Залить гювеч 1/2 стакана подсолнечного масла и запекать, пока вся жидкость не испарится.

Помидоры, жаренные по - китайски

7 - 8 помидоров, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 луковица, 1 чайная ложка сахара, 1/2 головки чеснока, соль, 2 столовые ложки растительного масла. Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, удалить кожицу и семена и разложить руками на кусочки.

В перекаленное растительное масло опустить мелко нарезанные лук и чеснок, кусочки помидоров и жарить на сильном огне 2 - 3 минуты переворачивая. Посолить, добавить

соус и сахар. Через 1 - 2 минуты блюдо готово.

Овощные тефтели

800 г. моркови, 200 г. капусты, 200 г. картофеля, 50 г. сухих грибов, 250 г. муки, 1 булка, 200 г. масла топленого, 3 яйца, 1 литр молока, соль и перец по вкусу, 2 столовые ложки панировочных сухарей.

Морковь, капусту, картофель и отваренные сухие грибы мелко порезать, сложить в кастрюльку, добавить 1 ст. ложку масла, посолить, подлить 1/2 стакана воды, закрыть крышкой и тушить до мягкости. Булку очистить от корки, порезать мелкими кубиками, сбрызнуть маслом и подрумянить на сковороде. Яйца отбить в миску, посолить, смешать сбивалкой, добавить муку, не переставая мешать. В полученное тесто добавить овощи и булку, поперчить. Из полученной массы сформовать шарики. Сварить их в подсоленном молоке, сложить в миску, посыпать сухарями, обжаренными в масле, и полить маслом.

Огурцы тушеные

5 - 6 свежих или соленых огурцов, 1 луковица, 1/2 ложки муки,1/2 стакана сметаны, 1 стакан бульона.

Луковицу нарезать полукольцами и обжарить до золотистого цвета на масле в глубокой сковороде. Огурцы очистить от кожицы и нарезать дольками, положить на сковороду с луком и жарить до размягчения. Свежие огурцы следует посолить. Затем все смешать с обжаренной на масле мукой, добавить стакан бульона, сметану и тушить под крышкой до готовности. Тушеные огурццы подавать как гарнир к жаркому из говядины и баранины. Если баранина жирная, лучше обойтись без сметаны.

Блюда из круп, бобовых и макаронных

* Каша пшенная с черносливом
* Рис с сыром по - милански
* Каша гречневая рассыпчатая
* Каша перловая рассыпчатая
* Макароны с соусом "Кетчуп"
* Спагетти по - милански
* Бобы с маслом и яйцами
* Цимес
* Лобио по - грузински
* Чечевица по - эльзасски

Каша пшенная с черносливом

50 г. крупы, 160 г. воды, половина чайной ложки сахара, 40 г. чернослива, 10 г. сливочного масла.

Пшено перебрать, промыть теплой и горячей водой. Чернослив промыть, залить водой и варить. Отвар слить, добавить к нему нужное количество воды, сахар, засыпать крупу и

варить вязкую кашу. При подаче на нее положить чернослив с косточками и полить маслом.

Рис с сыром по - милански

250 г. риса, 50 г. масла, 1 средняя луковица, 1 столовая ложка масла, 1/2 литра овощьного или мясного бульона, 150 г. тертого твердого сыра, горсть шампиньонов, 5 - 6 помидоров, соль, черный молотый перец.

Мелко нарубленный лук слегка подрумянить в масле. Рис вымыть, обсушить и добавить к луку. Жарить все время помешивая. Когда рис станет стекловидным, добавить мясной бульон, приправить солью и перцем и тушить рис до тех пор, пока он не станет рассыпчатым. Растопить половину порции сыра с оставшимся маслом. Миску смазать жиром и опсыпать сыром, положить в нее разрезанные на части помидоры и шампиньоны, всыпать рис и все перемешать. Готовое блюдо выложить на подогретую большую тарелку и посыпать оставшимся тертым сыром.

Каша гречневая рассыпчатая

1 стакан гречневой крупы, 2 1/2 стакана воды, 50 г. сливочного масла, соль.

Крупу перебрать, обжарить. Воду вскипятить, посолить, добавить масло, всыпать крупу, перемешать и варить на несильном огне на чугунной подставке. Когда вода впитается в крупу, поставить горшок (чугунок) в духовку и довести кашу до готовности. Подавать кашу со сливочным маслом.

Каша перловая рассыпчатая

1 стакан перловой крупы, 3 стакана воды, 50 г. сливочного масла или сала, 1 стакан перловой крупы, 3 стакана воды, 50 г. сливочного масла или сала,

соль.

Крупу перебрать, промыть, залить горячей водой и довести до кипения. Затем воду слить, а кашу вновь залить горячей подсоленной водой, добавить жир, перемешать, закрыть крышкой и варить в духовке, чтобы каша хорошо упрела, а вода полностью впиталась в крупу, после чего кашу вновь перемешать. Сваренная таким образом каша получается рассыпчатой, не пригорает и не высыхает, а горшочек придает неповторимый вкус. Подавать кашу с молоком, маслом или шкварками с луком.

Макароны с соусом "Кетчуп"

400 г. макарон, 50 г. сливочного масла, соус "Кетчуп", соль.

Макароны опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Когда вода вновь закипит, убавить огонь и варить макароны на медленном огне. Макароны нельзя ни переваривать, ни варить на сильном огне, т.к. они становятся клейкими и

непривлекательными на вид. Сваренные макароны откинуть на дуршлаг, облить кипятком, выложить в неглубокую сковороду, добавить масло, встряхнуть их. Подавать горячими с соусом "Кетчуп" и зеленью.

Спагетти по - милански

300 г. спагетти, соль и перец, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 300 г. спагетти, соль и перец, 2 столовые ложки сливочного масла, 1

луковица, 2 столовые ложки муки, 1 стакан воды, 3

столовые ложки томат - пюре, 1/4 чайной ложки сушеных трав, 200 г. ветчины. 100 г. грибов.

Сварить спагетти в большом количестве кипящей подсоленной воды. Слить воду и не давать спагетти остыть. Растопить сливочное масло в большой сковороде. Обжарить лук до прозрачности. Добавить муку, тщательно перемешать и жарить 2 - 3 минуты. Снять сковороду с огня и постепенно добавить воду. Поставить сковороду на огонь, добавить томат - пюре и травы. Довести до кипения, все время помешивая, пока смесь не загустеет. Нарезать ветчину крупными кусками и добавить ее к соусу. Нарезать грибы дольками и тоже добавить к соус. Посолить и поперчить по вкусу. Варить на медленном огне 5 - 10 минут. Выложить спагетти на большое блюдо, полить соусом, перемешать и подавать очень горячим.

Бобы с маслом и яйцами

1/2 кг. молодых мелких бобов, 7 чайных ложек сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки мелко нарезанной петрушки или укропа, 2 столовые ложки молотых сухарей.

Очистить бобы, промыть и отварить на среднем огне, добавив 1 стакан кипящей подсоленной воды. Откинуть на сито и припустить в течение 5 - 6 минут с 1 чайной ложкой сливочного масла. Нарезать мелкими кубиками яйца, сваренные вкрутую, и смешать с зеленью и молотыми сухарями, поджаренными в оставшемся масле. Перед подачей посыпать бобы яйцами.

Цимес

1 стакан темной или рябой фасоли, 2 головки лука, 2 чайные ложки томат пасты или томатного сока, лавровый лист, соль, сахар, черный перец, мука.

Фасоль перебрать, вымыть и залить холодной водой. Часа через три поставить варить, но без соли. Лук нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле с ложкой муки, развести отваром от фасоли и томат - пастой. Полученный соус приправить сахаром, солью, черным перцем и лваромы листом (пропорции по вкусу). Полученным соусом залить отваренную фасоль, при необходимости добавить отвар от фасоли. Фасоль с

соусом тушить (лучше в казанчике) 30 минут. Перед окончанием приготовления (тушения) цимеса добавить мелко рубленные грецкие орехи.

Лобио по - грузински

(Грузинская кухня)

1 кг. стручковой фасоли свежей или 800 г. консервированной, 8 яиц, 4 головки репчатого или 1 пучок зеленого лука, 6 столовых ложек сливочного масла, соль, перец черный молотый, зелень кинзы, петрушки, базилика.

Молодую стручковую фасоль освободить от прожилок, помыть, нарезать небольшими кусочками, положить в сотейник с жиром, добавить нашинкованный репчатый или зеленый лук, посыпать солью и перцем, влить немного бульона и припустить до готовности. В конце тушения посыпать мелкорубленой зеленью кинзы, петрушки и базилика. Готовую фасоль залить взбитыми яйцами и запечь в духовке до образования золотистой корочки. Вынуть из духовки, нарезать на порции; при подаче полить сливочным маслом. Можно приготовить лобно из консервированной стручковой фасоли.

Чечевица по - эльзасски

(Французская кухня)

250 г. чечевицы, 3/4 л. красного вина, 3/4 л. мясного или костного бульона, 100 г. нежирной корейки, 2 большие луковицы, 250 г. картофеля, 1 - 2 моркови, 1/2 лаврового листа, 2 штуки гвоздики, 1/2 стакана сливок.

Чечевицу перебрать, вымыть, залить вином и оставить так на ночь для набухания. На следующий день нарезать кубиками корейку, слегка обжарить ее на сковороде, добавив нарезанный кольцами лук. Лук обжарить до золотистого цвета. Размоченную чечевицу залить мясным бульоном, добавить лук, корейку, лавровый лист и гвоздику. Варить чечевицу на маленьком огне в течение 1 час. Затем добавить нарезанный кубиками картофель и морковь. Когда чечевица будет готова, добавить щепотку сахара и сильно посолить и поперчить. Добавить сливки. Дать еще раз закипеть и сейчас же подать к столу.

Блюда из сыра

* Плавленый сыр по - Швейцарски
* Хачапури слоеные
* Сулугуни жареный
* Гадазелили

Плавленый сыр по - Швейцарски

(Швейцарская кухня)

1 зубок чеснока, 800 г. жирной брынзы, 80 г. сыра (любого), 80 г. сыра "Эменталь", 2 стакана белого вина, 4 столовые ложки

крахмала или муки, 4 рюмки коньяка, черный перец.

Глиняный горшок (глазурованный) натереть изнутри зубком чеснока и положить в него брынзу и сыр нарезанный тонкой соломкой. Прибавить вино, разведенные крахмал или муку, коньяк и черный перец. Горшок поставить сперва на слабый нагрев и непрерывно помешивать смесь, выписывая рукой восьмерку, а затем постепенно усиливать нагрев и варить массу до гладкой консистенции. Подать в том же горшке, в котором сыр приготовлен. Каждый из сидящих за столом погружает кусок хлеба на вилке в сыр и кладет себе или соседу (по желанию обоих) в рот.

Хачапури слоеные

(Грузинская кухня)

Для теста: стакан простокваши, 2 яйца, 0,25 чайной ложки соли. Для начинки: 500 г. сыра (имеретинский, чанах, брынза), 1 яйцо, 25 - 30 г. сливочного масла. 100 - 200 г. масла.

Замесить тесто, разделить его на 4 равные части. Каждый пласт смазать вначале теплым сливочным маслом, сложить вчерверо, вновь раскатать, смазать маслом, наложить еще один более тонкий пласт. Намазать на каждый пласт начинку. Положить сверху такой же пласт меньшего диаметра и защипать края хачапучи наглухо. Приготовление начинки: Сыр освободить от соли (любой из предложенных кроме молодого имеретинского), для чего нарезать плоскими ломтями толщиной 1см. , положить эмалированную посуду, залить холодной водой, закрыть крышкой и вымочить 2 - 5 часов в зависимости от степени солености сыра. Затем сыр откинуть на дуршлаг, слегка отжать рукой через марлю, после чего толочь, подмешивая взбитые яйца и сливочное масло. Из полученной смеси сформировать шары величиной с крупное яблоко и оставить на 2 - 3 часа "зреть". Разогреть чугунную сковородку, смазать маслом (около 0,5 столовых ложки на каждую хачапури, положить на нее хачапури швом вниз и выпекать 8 - 10 минут на умеренном огне, пока одна сторона не испечется, т.е. зарумянится. Затем перевернуть на другую сторону, смазать сверху смесью масла и яиц и продолжать выпекать. После выпечки смазать хачапури масло и подавать горячими.

Сулугуни жареный

(Грузинская кухня)

600 г. сыра сулугуни, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1/2 столовой ложки рубленой зелени кинзы и укропа.

Молодой сыр сулугуни нарезать на порционные куски, надеть на тонкие шпажки и обжарить над раскаленными древесными

углями. Если угля нет, можно обжарить сыр на сковороде, смазанной маслом, предварительно обваляв ломтики сыра в пшеничной муке. Обжаренный с обеих сторон сыр положить на тарелку, посыпав рубленой зеленью кинзы и укропа.

Гадазелили

(Грузинская кухня)

600 г. сыра имеретинского, 1 стакан молока, 1/2 столовой ложки мелкорубленой зелени мяты.

Молодой сыр имеретинский или сулугуни, свежий или соленый (имеретинский соленый сыр предварительно вымочить), нарезать тонкими ломтиками, опустить в сотейник с горячим молоком и прогреть, не доводя до кипения, пока он не превратится в тягучую массу. Прогретый сыр переложить в другую посуду, посыпать мелкорубленой мятой, смешать и оформить в виде лепешек (по одной на порцию). Подать лепешки в глубокой десертной тарелке, полив молоком, в котором сыр прогревался.

Торты

* Торт "Людмила"
* Торт "Птичье молоко"
* Торт "Анюта"
* Торт с апельсинами и орехами
* Торт "Невеста"
* Торт с ананасом в креме
* Торт быстрого приготовления
* Торт "Наполеон"
* Торт "Прага"
* Дрезденский торт
* Весенний миндальный торт
* Чешский торт
* Торт безе
* Торт шоколадный с начинкой из малины или ананаса
* Шоколадный торт со сливками
* Торт "Еж"
* Торт миндальный
* Бисквитный торт с кремом
* Фруктово - творожный торт
* Эльзасский торт
* Лимонный сливочный торт
* Сливочный торт с апельсином

Торт "Людмила"

Для основы: 4 коржа из меренг, приготовленных по рецептуре, 8 белков, 2 стакана сахара (лучше приготовить массу в 2 приема). Для крема: 600 г. сливочного масла, 300 - 400 г.

сахарной пудры, 100 г. какао - порошка, 8 желтков, 2 столовые ложки молотого кофе, 70 г. молока. Приготовить 4 коржа из меренг по рецептуре: 8 белков на 2 стакана сахара. Масло растереть с сахарной пудрой и какао - порошком и, не прекращая растирать, постепенно добавлять по 1 желтку. Кофе залить молоком, довести до кипения и минуты 3 подержать на слабом огне, охладить и, не процеживая добавить в крем. Коржи намазать кремом, нанести рисунок из крема, поставить на 2 часа в холодильник. Подавать к чаю.

Торт "Птичье молоко"

Для теста: 1 стакан сахара, 3 яйца, 3 столовые ложки сметаны, 200 г. маргарина, 1 чайная ложка соды гашеной в уксусе, 1 стакан муки. Крем: 1/2 литра молока, 6 столовых ложек манки, 1 стакан сахара, 250 г. масла, ванилин. Для глазури: 6 столовых ложек молока, 6 столовых ложек сахара, 6 столовых ложек какао, 50 г. масла.

Приготовление пышки: Яйца взбить с сахаром, чтоб не было крупных песчинок. Маргарин растопить. Все смешать вместе, вылить в форму и печь 20 мин при температуре 200оС. Крем вы можете приготовить только при наличии миксера. Из молока и манки сварить густую кашу, остудить. Сахар и масло взбить постепенно добавляя кашу, ванилин. Крем получиться очень густой, он должен стоять. Выложить крем на пышку, так чтобы крем был выше пышки в 2 раза, если получится выше, это даже лучше. Залить глазурью Поставить в холодильник, для застывания. Приготовление глазури: 6 столовых ложек молока, 6 столовых ложек сахара, 6 столовых ложек какао всыпать в ковшик и варить при постоянном помешивании. Когда глазурь закипит вбить туда 50 г. сливочного масла.

Торт "Анюта"

Для теста: 3 яйца, 150 г. орехов, 75 г. масла, 1,5 стакана сахара, 1 столовая ложка меда, 1 чайная ложка соды, соль, немного ванилина, 3 стакана муки. Для крема: 400 г. банки густой слетаны, 75 г масла, 1,5 стакана сахара, 150 г. орехов.

Замесить тесто, разделить на 4 коржа (и еще маленький на крошки). Бумагу смазать маслом, раскатать на ней корж, перенести на противень, вместе с бумагой и выпекать, вытаскивать светлым. Дать остыть. за это время приготовить крем. Сметану, масло и сахар варить на медленном огне, орехи положить в последнюю очередь, когда крем закипит снять, остудить и смазать пышки. Сверху можно украсить орехами.

Торт с апельсинами и орехами

Для основы: 2 - 3 коржа из меренг, приготовленных по основной рецептуре. Для основы: 2 - 3 коржа из меренг,

приготовленных по основной рецептуре.

Для отделки: 1 стакан ядер грецких орехов,

обжаренных и измельченных, 2 апельсина, Для сливочного - апельсинового крема: 500 г. сливочного масла, 270 г. сахарной пудры, 230 г. сгущенного молока, 15 г. апельсиновых цукатов, 10 г. коньяка, 1 г. ванилина.

Испечь 3 круглых коржа с отверстием в середине, охладить, намазать кремом, положить один на другой, слегка надавить. Поверхность и края обмазать сливочным кремом, посыпать ядрами орехов, украсить дольками апельсина. Подавать к кофе или чаю. Приготовление сливочного - апельсинового крема: Масло сливочное размягчить и хорошо взбить. Во время взбивания добавлять в масло поочередно сахар, молоко сгущенное, коньяк, ванилин и в самом конце - апельсиновый сок или измельченные апельсиновые цукаты. Вместо коньяка можно использовать апельсиновую настойку.

Торт "Невеста"

Для основы: 2 - 3 коржа из меренг приготовленных по основному рецепту. Для Для основы: 2 - 3 коржа из меренг приготовленных по основному рецепту. Для начинки: 1 стакан брусничного варенья. Для отделки: Сливочный крем.

Испечь коржи, охладить, склеить их брусничным или клюквенным вареньем. Поверхность покрыть тонким ровным слоем сливочного крема. Края торта оформить мелким печеньем из меренг, чередуя печенья круглой гладкой формы с ракушками. На лист пергамента из кондитерского мешочка через трубочку посадить цветки "магнолия", поместить их в холодильник, чтобы они застыли, после чего кончиком ножа снять с пергамента и перенести на торт. Готовый торт поставить на 2 часа в холодильник.

Торт с ананасом в креме

100 г. миндаля, 400 г. сахара, 10 белков, 1 лимон, 1 чайная ложка масла для формы, 1 чайная ложка муки. Для крема: 1 стакан сливок 30% ных, 15 г. желатина, сахарная пудра по вкусу, 200 г. ананаса.

Форму для выпечки торта смазать сливочным маслом и посыпать мукой. Миндаль пропустить через мясорубку. Белки взбить в густую пену, добавить муку, сахар, смешанный с миндалем, влить сок из 1 лимона, перемешать. 1/3 теста отделить, из остального выложить в форме круг, а из того, что останется от него, скатать валик и положить по всему краю торта. Испечь в духовке со средним жаром, чуть подрумянив. Остудить. Заполнить середину торта кремом и поставить на несколько часов в холодильник, чтобы крем хорошо окреп. Приготовление крема:

Ананас нарезать мелкими кубиками, посыпать сахарной пудрой и поставить в закрытой кастрюле в холодильник на несколько часов. Желатин залить 3 - 4 столовыми ложками холодной воды, поставить в теплое место и растворить. Сливки взбить, смешать с тщательно обсушенным ананасом и растворенным желатином. Заполнить середину торта.

Торт быстрого приготовления

1 стакан муки, 50 г. масла, 2 яйца, стакан сметаны, 2 столовые ложки любого варенья, 1/4 стакана рубленых орехов, 1/2 чайной ложки соды.

Масло, сахар и яйца - все растереть до бела. В сметане размешать 1/2 чайной ложки соды. Затем все соединить, добавить любое варенье, орехи, стакан муки. Тщательно вымешать, выложить на сковороду, предварительно смазанную жиром и посыпанную толчеными сухарями. Выпекать в духовке 30 35 минут

Торт "Наполеон"

Для теста: 4 стакана муки, 400 г. маргарина, 1 яйцо, 1 столовая ложка уксуса, стакан воды. Для крема "Мокко": 400 г. масла, 1 1/2 стакан сахара, 2 желтка, 1/2 стакана кофе.

Маргарин порубить с мукой. Отдельно размешать яйцо с ложкой столового уксуса и стаканом холодной воды. Продолжая рубить тесто, постепенно добавлять в него эту жидкую смесь. Хорошо вымесить тесто и поставить на холод на 30 - 40 минут. Затем разделить тесто на 10 частей. Каждую часть раскатать как можно тоньше, наколоть вилкой и выпекать в духовке. Коржи смазать кремом и сверху украсить крошкой от них. Приготовление крема: Масло растереть с сахаром добела, ввести желтки и в конце добавить по чайной ложке крепко заваренного и процеженного кофе.

Торт "Прага"

1,5 стакана сметаны, 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 4ст. ложки какао, 100г. сливочного масла, 1 пакет ванильного сахара, 2 яйца, 0,5 чайной ложки гашеной соды, 1 банка сгущеного молока.

Приготовление внутреннего крема: 0,5 стакана сметаны размешать с 0,5 стаканом сахара до тех пор, пока не растворится сахар. Приготовление основного крема: Сливочное масло растопить, постепенно добавляя 0,5 банки сгущеного молока, 2ст.ложки какао.

Рецепт: Сметану перемешать с сахаром, добавить яйца, гашеную соду, какао, ванильный сахар,сгущеное молоко. Все это хорошо перемешать. Затем добавить муку и опять перемешать. Замесить тесто. Разделить его на две части и испечь коржи.

Каждый корж разрезать пополам и смазать внутренним кремом. Затем смазать весь торт основным кремом. Торт охладить. Можно украсить.

Рецепт предоставлен

Дрезденский торт

(Немецкая кухня)

Для теста: 250 г. муки, 100 г. масла, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки сухих дрожжей. Для начинки: 100 г. сливочного масла, 100 г. сахара, 50 г. муки, 2 яйца, 4 столовые ложки лимонного сока, ром, миндаль, молоко.

Тесто быстро замесить и поставить на пол часа в холодильник. Затем раскатать и выложить в форму для торта. Масло смешать с сахаром, добавить яйца и муку. Приправить солью, соком лимона и цедрой, добавить ром и миндаль. Молоко разогреть. Форму с тортом поставить в духовку и выпекать. В подготовленную смесь из сахара, масла, муки и яиц влить теплое молоко, все смешать. Полученную массу вылить на торт и поставить его снова в духовку на пол часа. Поверхность торта должна запечься и подрумяниться.

Весенний миндальный торт

4,5 столовой ложки муки, щепотка соли, 5 столовых ложек сливочного масла или маргарина, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, слегка взбитых, несколько капель ванильной эссенции, 2 столовые ложки абрикосового джема. Для украшения: 6 ванильной эссенции, 2 столовые ложки абрикосового джема. Для украшения: 6 столовых ложек сливочного масла, 1 стакан с верхом сахарной пудры, несколько капель миндальной эссенции.

Смешать муку с солью. Растереть сливочное масло с сахаром до легкой воздушной консистенции. Вбить яйца по одному. Добавить сухие ингредиенты и ванильную эссенцию, перемешать. Поместить в смазанную маслом форму для рулетом размером 30 х 20 см. Выпекать в духовке при умеренной высокой температуре в течение 15 минут. Выложить на решетку, остудить выровнять края пока пирог еще теплый. Сделать масляный крем: взбить сливочное масло до воздушной консистенции, добавить миндальную эссенцию. Понемногу добавлять сахарную пудру, каждый раз взбивая. Поместить корж на плоскую на плоскую поверхность и разрезать на 3 части. Слегка подогреть джем, смазать им все слои торта и соединить их вместе. Украсить торт масляным кремом, приглаживая боковые стороны и делая сверху красивые завитки.

Чешский торт

(Чешская кухня)

11 яиц, 4 стакана сахара, 1 1/2 стакана сухарей молотых из

черствой городской булки, 400 г орехов грецких очищенных, 250 г. масла сливочного, 3 стакана молока, 3 апельсина, 2 столовые ложки какао.

8 желтков растереть с 2 стаканами сахара, всыпать просеянные сухари, смешанные с 1 стаканом молотых орехов, сверху положить взбитые в крутую пену 8 белков и осторожно тщательно вымешать. Затем положить в круглую смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Испечь в духовке со средним жаром. Сделать промочку: 1 стакан орехов, 1/2 стакана сахара и 1/2 стакана молока кипятить, помешивая, до тех пор, пока орехи не станут совершенно мягкими. Остудить. Приготовить крем: 3 яйца растереть с 1 стаканом сахара, прибавить смесь из 1 чайной ложки картофельной и 1 чайной ложи пшеничной муки и оставшиеся молотые орехи. Все хорошо вымешать, постепенно залить 1 1/2 стакана горячего молока, поставить на слабый огонь и, мешая, проварить, чтобы получилась густая масса. Слегка остудить и втереть 200 г. сливочного масла. Сварить помадку: 2 ст. ложки какао смешать с 3/4 стакана сахара, добавить 3/4 стакана воды, поставить на огонь, мешая, варить до густоты. Снять с огня, добавить 50 г. сливочного масла, размешать и сейчас же залить помадкой торт. Испеченный бисквит разрезать на 3 коржа, каждый промочить приготовленной ореховой промочкой. Положить один корж на другой. На верхний корж, смазанный кремом, по самому краю уложить дольки апельсинов - одну около другой, чтобы они совершенно покрыли крем. Незаполненную апельсинами середину торта смазанную кремом, залить помадкой, чтобы она образовала круг. Сверху слегка посыпать рублеными орехам. Бока торта тоже промазать помадкой.

Торт безе

8 яиц, 3 1/2стакана сахара. Для шоколадного теста: 3/4 стакана сахара, 70 г. сливочного масла, 150 г. шоколада, 8 белков, 140 г. муки. Для крема: 6 желтков, 2 стакана сливок, 1 пакетик порошка ванильного сахара, 1 1/4 стакана сливок, 300 г. шоколада, 400 г. масла сливочного.

Приготовить безе: взбить белки в густую пену, всыпать весь сахар и осторожно вымешать ложкой сверху вниз. Круглую форму смазать маслом, на дно положить вырезанный по форме дна лист бумаги. Смазать маслом, посыпать мукой и из кондитерского мешочка через широкую трубку высадить приготовленное тесто спиралью так, чтобы между рядами был просвет приблизительно в 1 см. Заполненную форму поставить в холодную духовку, сделать самый маленький огонь и печь 45 минут - 1 ч, чтобы тесто хорошо просохло и поднялось. Остальное тесто поставить в

холодильник. Готовое тесто выложить бумагой вверх и аккуратно снять бумагу. Если бумага не будет отходить, смочить ее холодной водой. Освободившуюся форму охладить, выложить ее дно бумагой, разложить так же - спиралью - вторую половину теста. Выпеченную вторую лепешку вынуть и в той же форме, застланной бумагой, испечь шоколадное тесто, приготовленное из растертого с маслом разогретого шоколада. Взбитые в крутую пену белки смешать с сахаром и постепенно растереть с шоколадной массой, смешать осторожно с мукой. Шоколадное тесто печь в духовке со средним жаром. Приготовить крем: желтки растереть с сахаром н натертым шоколадом, разбавить сливками, поставить на паровую баню и, мешая, проварить до густоты. Остудить, положить ванильный сахар и постепенно втереть размягченное масло. Шоколадный торт разрезать пополам. Нижнюю лепешку смазать кремом, на нее положить лепешку безе, снова крем, на него шоколадную лепешку, смазать кремом и сверху положить лепешку из безе. Из кондитерского мешочка через узорный наконечник сплошь закрыть бока торта, верх оставить белым.

Торт шоколадный с начинкой из малины или ананаса

Для теста: 4 желтка, 2 яйца целых, 1 1/2 стакана сахара, 1 1/2 стакана муки, 1 пакетик порошка ванильного сахара. Для шоколада:50 г. какао, 500 г. сахара, 250 г. сухого молока, 3/4 стакана молока, 1 пакетик порошка ванильного сахара, 350 г. масла сливочного. Для малинового крема: 500 г. свежей малины, 150 г. масла сливочного, 1 стакан сахара.

4 желтка, 2 целых яйца, 1 1/2 стакана сахара взбивать до получения пышной белой массы. Всыпать муку и ванильный сахар. Осторожно перемешать тесто сверху вниз, испечь из него 4 одинаковых коржа. Для этого надо взять железный лист из четырехконфорной плиты, смазать его маслом, посыпать мукой и на него тонким слоем равномерно нанести тесто. Испечь до светло - золотистого цвета. Испеченные коржи остудить. Два коржа намазать шоколадной массой, наложить один на другой, на них положить малиновый крем с ягодами. Третий корж намазать с одной стороны шоколадной массой и этой стороной положить на малиновый крем, сверху корж опять намазать шоколадным кремом, на него положить четвертый корж. Сверху положить фанерку, на нее - небольшой груз и поставить торт в холодильник на 1 ч. Затем снять фанерку и весь торт сверху и с боков обмазать разогретым кремом, после чего остудить, не ставя на холод. Приготовление шоколадного крема: Сахар и какао всыпать в кастрюльку, перемешать, влить 3/4 стакана кипящего молока, поставить на огонь и, мешая, проварить смесь так, чтобы

окончательно разошелся весь сахар и масса хорошо прокипела. Тогда всыпать просеянное сухое молоко и на огне хорошо все вымешать. Снять с огня, дать постоять на столе 5 - 10 минут, чтобы смесь немного остыла, смешать ее с маслом, кладя его небольшими кусочками и втирая. Добавить ванильный сахар, снова хорошо перемешать. Теплым кремом смазать два первых коржа. Когда понадобится шоколадную массу разогревать, надо кастрюльку поставить на пар и непрерывно мешать, доведя до нужной консистенции. Приготовление малинового крема: Масло сливочное растереть с сахаром, постепенно добавляя протертые через сито ягоды (200 г.) - малиновое пюре. В растертую массу всыпать оставшиеся ягоды, осторожно перемешать и начинить торт.

Шоколадный торт со сливками

4 яйца, 4,5 столовой ложки сахара, 3,5 столовой ложки муки, 1 столовая ложка какао, 3 столовые ложки подсолнечного масла. Для начинки: 1 стакан ложка какао, 3 столовые ложки подсолнечного масла. Для начинки: 1 стакан

жирных сливок, 0,5 стакана нежирных сливок,

4,5 столовой ложки сахара, 1/2 чайной ложки ванильной эссенции. Для украшения: вишни, кусочки ананаса.

Взбить яйца с сахаром до плотной маслянистой консистенции. Смешать с мукой и какао. Влить подсолнечное масло и аккуратно перемешать. Выложить в смазанную маслом форму диаметром 20 см. Выпекать в духовке при температуре 180о 45 минут. Вынуть остудить на решетке. Разрезать торт на три слоя. Соединить жирные и нежирные сливки и слегка взбить. Добавить сахар и ванильную эссенцию, еще раз взбить. Промазать все слои торта сливками и соединить вместе. Смазать сливками верх торта. Из оставшихся сливок кондитерским шприцем со звездообразным наконечником сделать узор по краю торта. Украсть вишнями и кусочками ананаса.

Торт "Еж"

250 г миндаля, 350 г масла сливочного, 2 ст. ложки кофе на 1 стакан воды, 1 1/2 стакана сахара, пакетик порошка, ванильного сахара. Для бисквита: 5 яиц, 11/4 стакана сахара, 1/4 стакана муки.

Испечь бисквит, разложив тесто тонким слоем на прямоугольный лист. Вынув из духовки, выложить его на полотенце и вместе с полотенцем закрутить в рулет и остудить, миндаль залить кипятком, дать постоять, чтобы остыл. Слить воду, а миндаль очистить от кожуры и порезать на тоненькие палочки вдоль. Приготовить крем: масло растереть с сахаром, прибавляя по чайной ложке остуженный крепкий настой кофе.

Растирать до тех пор, пока весь кофе не вотрется и не разотрется окончательно весь сахар. Остывший бисквит развернуть, смазать кремом, снова завернуть, покрыть со всех сторон кремом и воткнуть в него весь нарезанный миндаль, чтобы получилось впечатление стоящих игл ежа. Торт хорошо остудить.

Торт миндальный

400 г. миндаля, 400 г. сахара, 7 белков. Для крема: 100 г. шоколада, 50 г. какао, 3 столовые ложки молока, 4 яйца, 200 г. сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Миндаль пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, добавить белки, хорошо перемешать в кастрюле, поставить на паровую баню и, непрерывно помешивая, держать на пару до тех пор, пока масса не загустеет и побелеет. Лист покрыть пергаментной бумагой, смазать сливочным маслом, разложить миндальное тесто ровным слоем, накрыть такой же бумагой, смазанной маслом, и поставить в холодильник, чтобы тесто совершенно остыло. Снять с него бумагу, раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, часть теста оставить для ранта. Положить в круглую форму, по краю выложить рант. Испечь в духовке со средним жаром, немного зарумянив. Потушить газ и оставить торт в духовке до тех пор, пока духовка не остынет, чтобы тесто хорошо высохло. Готовый торт переложить на доску и середину его наполнить кремом. Поставить на 8 - 10 часов в холодильник. Приготовление крема: Растопить на водяной бане в кастрюле шоколад, какао и 3 столовые ложки молока. Снять с огня, добавить понемногу желтки, растертые с 1 стаканом сахара и ванильным сахаром. Растереть до мягкости масло, соединить с шоколадной массой и всю массу хорошо вымешать, добавить взбитые в густую пену белки, снова осторожно все вымешать и разложить ровным слоем на выпеченном торте.

Бисквитный торт с кремом

5 яиц, 1 стакан муки, 1 стакан сахара. Для крема: 8 желтков, 1 стакан сахара, 1 стакан молока, 1 бутылка сливок, 2/3 стакана сахарной пудры, ванилин по вкусу, 1 чайная ложка желатина.

Желтки растереть с сахаром добела, всыпать муку, сверху положить взбитые в крутую пену белки, осторожно перемешать сверху вниз и испечь из этой массы 3 одинаковых коржа. Приготовить крем: 8 желтков растереть с сахаром, разбавить, помешивая, горячим молоком, поставить на пар и проварить, непрерывно помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет и на ложке не будет оставаться густой налет. Снять с огня, остудить и, помешивая, всыпать ванилин. Сливки взбить, добавить сахарную пудру, смешать с яичным кремом, влить растворенный в 1/2 стакана воды желатин. В разъемную форму положить на дно

крем, на него бисквитный корж, и так уложить попеременно все коржи, а сверху положить крем. Поставить на холод на 2 - 3 часа, перед подачей выложить на тарелку и полить каким нибудь фруктовым соком, лучше апельсинным.

Фруктово - творожный торт

1 кг. абрикосов или других свежих или консервированных фруктов, 50 г. растительного маргарина, 100 г. сахара, 1 щепотка соли, 3 яйца, 500 г. нежирного творога, 150 г. йогурта, цедра двух лимонов, 75 г. манной крупы, 2 чайные ложки разрыхрытеля, 40 г. молотого миндаля, жир для формы и сахарная пудра.

Абрикосы обдать кипятком, немного остудить и снять кожицу. Удалить косточки, мякоть нарезать мелкими кубиками. Маргарин комнатной температуры смешать с сахаром, солью, яйцами, творогом, йогуртом и тертой лимонной цедрой. Всыпать смешанную с разрыхлителем манную крупу. Добавить мелко нарезанные абрикосы и все тщательно перемешать. Разъемную форму диаметром около 26 см. смазать жиром, посыпать 1 чайной ложкой молотого миндаля, выложить в нее творожную массу и разровнять. Сверху посыпать оставшимся миндалем. Выпекать при 175о С около 60 минут.

Эльзасский торт

(Французская кухня)

Для теста: 80 г. сливочного масла, 80 г. сахару, 1 яйцо, 200 г. муки, 1 чайная ложка соды. Для начинки: 100 г. сливочного масла, 100 г. сахара, 2 - 3 яйца, 80 г. очищенного молотого миндаля, 1 столовая ложка мелко нарезанных цукатов, 60 г. муки, 1 чайная ложка соды. Для глазури: 100 г. сахарной пудры, 1 столовая ложка вишневой наливки, 1 - 2 столовых ложки воды.

Быстро замесить тесто и поставить на 30 минут в холодильник. Масло, сахар и желтки взбить, добавить миндаль, цукаты, соду, муку и все хорошо перемешать. В конце добавить взбитый с сахаром белок. Тесто раскатать, выложить его в форму, приподняв края. Поверхность теста выложить начинкой. Поставить торт в духовку со средним жаром для запекания ровно на час. Сахарную пудру развести вишневой наливкой (можно водой) и полученный сироп вылить на еще теплый торт.

Лимонный сливочный торт

4 столовые ложки муки, щепотка соли, 5 столовых ложек сливочного масла, 5 столовых ложек сахарного песка, 2 яйца, слегка взбитых, 1 лимон. Для прослойки: 100 г. лимонного творога. Для украшения: 5 столовых ложек сливочного масла, 1 стакан с верхом сахарной пудры, сок лимона.

Растереть сливочное масло с сахаром до легкой воздушной консистенции. Вбить яйца по одному. Измельчить лимонную

корку, добавить ее в смесь, затем яйца по одному. Измельчить лимонную корку, добавить ее в смесь, затем

добавить муку и соль. Распределить смесь поровну

между двумя хорошо смазанными маслом формами. Выпекать при температуре 180оС в течение 25 - 30 минут. Выложить на решетку и остудить. Взбить масло до легкой воздушной консистенции, понемногу добавляя сахарную пудру, каждый раз взбивая смесь. Добавить сок лимона до того, как используется весь сахар. Сделать прослойку между слоями торта из лимонного творога. Покрыть бока и верх торта сливочным кремом, украсить узором из параллельных полос. Смешать остатки крема с небольшим количеством сахарной пудры и кондитерским шприцем со звездообразным наконечником сделать розочки по краю торта.

Сливочный торт с апельсином

4 столовые ложки муки, щепотка соли, 5 столовых ложек сливочного масла, 5 столовых ложек сахарного песка, 2 яйца, слегка взбитых, 1 апельсин. Для столовых ложек сахарного песка, 2 яйца, слегка взбитых, 1 апельсин. Для масляного крема: 5 столовых ложек сливочного масла, 1 стакан с верхом сахарной пудры, сок апельсина, засахаренные дольки лимона и апельсина.

Растереть сливочное масло с сахаром до легкой воздушной консистенции. Вбить яйца по одному. Измельчить апельсинную корку, добавить ее в смесь вместе добавить муку и соль. Распределить смесь поровну между двумя тщательно смазанными маслом формами. Выпекать при температуре 180оС в течение 25 - 30 минут. Выложить на решетку и остудить. Взбить масло до легкой воздушной консистенции, понемногу добавляя сахарную пудру, каждый раз взбивая смесь. Добавить сок апельсина до того, как используется весь сахар. Смазать слои торта сливочным кремом, а также покрыть им бока и верх торта. Украсить засахаренными долками лимона и апельсина.

Пирожные

* Сливочные пирожные с клубникой
* Пирожные ореховые в шоколадной глазури
* Пирожные "Персики"
* Трубочки миндальные
* Пирожные кофейные
* Пирожное "Колбаска"
* Эклеры
* Восточное пирожное
* Трюфели

Сливочные пирожные с клубникой

3/4 стакана муки, 1/4 чайной ложки соли (без горки), 3,5

столовой ложки 3/4 стакана муки, 1/4 чайной ложки соли (без горки), 3,5 столовой ложки

сливочного масла, 1 столовая ложка сахарного песка.

Для начинки: 200 г. свежей клубники, 0,5 стакана жирных сливок, 3 столовые ложки желе из красной смородины.

Приготовить рассыпчатое жирное песочное тесто. Раскатать его на столе, слегка присыпанном мукой. Вырезать из него 9 кругов. Выложить их в формочки для пирожных, выстелив каждую промасленной бумагой или фольгой. Выпекать пирожные в духовке при температуре 190оС примерно 15 минут. Удалить бумагу или фольгу за 5 минут до конца выпечки. Остудить пирожные выложив их на поднос. Взбить сливки и распределить их между всеми пирожными. Сверху положить клубнику. Растопить желе красной смородины на медленном огне в небольшой кастрюле. Нагреть осторожно, время от времени помешивая, пока желе не превратится в однородную массу. Выложить желе сверху на пирожные.

Пирожные ореховые в шоколадной глазури

150 г. сахара, 150 г. очищенных грецких орехов, 1 белок, 1 рюмка рома, 1 столовая ложка лимонного сока. Для начинки: 100 г. сливочного масла, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана крепкого кофе, 1 пакетик порошка ванильного сахара. Для глазури: 100 г. сахара, 2/3 стакана воды, 1 столовая ложка какао, 50 г. сливочного масла.

Орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, белком, ромом и лимонным соком, растирая массу до тех пор, пока сахар не разотрется полностью. Из приготовленного орехового теста сделать круглые пирожные величиной с небольшое яблоко. С одного бока пирожных сделать углубление. Рассадить пирожные на листе, покрытом белом бумагой, смазанной маслом, поставить в духовку и зажечь огонь - самый маленький, чтобы только не потух. При такой температуре держать пирожные до тех пор, пока они не подсохнут. Готовые пирожные остудить, заполнить углубления кремом, залить все шары шоколадной глазурью и слегка обсыпать рублеными орехами. Приготовление крема: Растереть сахар с маслом, постепенно прибавляя холодный крепкий настой кофе (1 столовая ложка на 1/2 стакана воды), всыпать ванильный сахар. Теребить пока не разотрется сахар. Приготовление глазури: Из сахара и воды сварить сироп, как для варенья. Масло и какао растереть и постепенно влить в смесь тонкой струйкой сироп. Готовой глазурью сразу обливать пирожные, пока она не застыла.

Пирожные "Персики"

Для теста: 2 1/2 стакана муки, 100 г. сливочного масла, 2

яйца, 2 - 2 1/2 столовой ложки сметаны, 1 стакан сахара, сода на кончике ножа, несколько капель сока лимона. Для начинки: 10 штук грецких орехов, одна банка сгущенного молока. Для обсыпки и отделки: 1 стакан сахара, 5 штук сырой моркови, 2 штуки вареной свеклы. моркови, 2 штуки вареной свеклы.

Размягченное масло взбить с сахаром, добавить сметану, отдельно взбитые до бела яйца с сахаром, соду, погасив ее несколькими каплями лимонного сока или уксуса, все перемешать, всыпать муку и быстро замесить однородное тесто, по консистенции напоминающее густую сметану. Тесто поставить на 30 минут в холодильник, Затем раскатать из него шарики, вытянув верхнюю часть в виде конуса, положить их на противни, смазанные маслом, и выпекать при температуре 200оС до готовности (примерно 10 минут). Выпеченные половинки персиков охладить, сделать в них лунки, положить в каждую лунку по четвертушке грецкого ореха (ядра) и склеить сгущенным молоком, сваренным на водяной бане в течении 3 - 4 часов. Покрасить персики морковным соком, отжатым из мелко натертой сырой моркови. Вареную натертую свеклу положить в марлю и этим тампоном подрумянить персики, затем обвалять их в сахаре, выложить в вазочку и подать к чаю, кофе, соку или с молоком.

Трубочки миндальные

50 г. сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 150 г. измельченного миндаля или орехов, 3/4 стакана муки. Для крема: 100 г. орехов, 1 стакан сахарной пудры, 1 столовая ложка муки, 1 1/2 стакана молока, 3 желтка, 100 г. сливочного масла.

Масло растереть до консистенции сметаны и, растирая, добавить по одному желтки, сахар и пропущенный через мясорубку миндаль, муку и взбитые белки. Хорошо растереть и разложить на смазанном маслом листе одинаковые кучки теста, располагая их подальше друг от друга. Каждую кучку раскатать в тонкую овальную лепешку. Испечь на среднем огне. Как только печенье зарумянится, не вынимая листа из духовки, снять широким ножом или лопаткой и сейчас же свернуть на тонкой скалке в трубочки. свертывать необходимо горячими, иначе они будут ломаться. Если печенье остынет необходимо закрыть духовку и слегка подогреть его. Приготовленные трубочки наполнить ореховым кремом, накладывая его с двух сторон из кондитерского мешочка. Приготовление крема: Измельченные орехи, сахар, молоко и муку поставить на небольшой огонь и, помешивая, проварить до густоты. Масло растереть до консистенции сметаны, прибавляя по одному желтку, и смешать с остывшей ореховой массой.

Пирожные кофейные

6 яиц, 200 г. сахарной пудры, 150 г. муки, 1/2 столовой ложки уксуса 6% - ного. Для кофейного крема: 6 белков, 450 г. сахара, 300 г. сливочного масла, растворимый кофе в порошке по вкусу, 1 пакетик ванильного сахара. Для кофейной глазури: 300 г. сахара, 1 тонкий стакан сахара, 1/2 столовой ложки уксуса 6% - ного, 2 чайные ложки растворимого кофе в порошке.

Желтки отделенные от белков взбить с сахарной пудрой в пышную массу, добавить уксус, растереть, на взбитую массу положить муку и взбитые белки, осторожно вымешать и выложить на противень, выстланный смазанной маслом бумагой, разровнять и испечь в духовке со средним жаром. Готовый бисквит остудить, разрезать по горизонтали на 2 пласта, сбрызнуть каждый пласт некрепким сладким кофе, положить 2/3 всего крема, нарыть верхним пластом, покрыть глазурью. Когда глазурь застынет, разрезать пласт на квадратные пирожные, из кондитерского мешочка через узорную трубочку украсить оставленным кремом. Приготовление кофейного крема: Белки размешать с сахаром, поставить на паровую баню и взбить в крутую пену. Снять с огня и, взбивая, остудить до температуры парного молока, добавить по 1 столовой ложке растертое масло, смешанное с растворимым кофе и ванильным порошком. Приготовление глазури: Из сахара и подкисленной воды, сварить сироп, залить им растворимый кофе и тщательно перемешать.

Пирожное "Колбаска"

500 г. печенья (любого), 1 стакан молока, 1 стакан сахара, 100 г. сливочного масла.

Печенье помолоть на мясорубке, влить в него теплое молоко, масло, всыпать сахар и хорошо перемешать. Положить массу в разрезанный полиэтиленовый пакет и скатать в форме колбаски, диаметром 4 - 5 сантиметров и засунуть в морозилку. Через 4 - 6 часов можно подавать, нарезав толстенькими кружочками. Если колбаска осталось, то положить ее опять в морозилку.

Эклеры

200 г. муки, 100 г. любого жира или маргарина, 4 яйца, 1 стакана воды. Для крема: 500 г. молока, 200 г. сахара, 100 г. муки, 4 яйца, 1 г. ванилина.

Воду и жир поставить на огонь, как только закипит, всыпать муку и тщательно размешать. Тесто заваривается. Снять с огня, вводить яйца по одному, как следуя размешивая. Когда масса будет тянуться за ложкой, прекратить помешивание. Мокрой ложкой разложить кусочки теста на противень на расстоянии друг от друга, так как при выпечке они увеличиваются в объеме. Выпекать при температуре 200о 20 - 30 минут. Готовые эклеры

разрезать посредине, положить в них крем, посыпать сахарной пудрой. Приготовление крема: В молоко положить сахар, вскипятить. Муку поджарить в духовке до светло - золотистого цвета, вбить в нее яйца, перемешать до исчезновения комочков. Если масса получается очень густой - добавить горячее молоко. В яично - мучную смесь влить, помешивая, вскипяченное молоко с сахаром, довести все до кипения, добавить ванилин и снять с плиты.

Восточное пирожное

1 стакан белков, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1/2 стакана растопленного остывшего масла, 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана рубленых орехов, 1/2 стакана инжира, цедра 1 апельсина.

Взбить в крепкую пену белки, размещать с сахаром. Орехи и инжир порезать мелкими кубиками. Изюм промыть и обсушить. Смешать фрукты с мукой и тертой цедрой и постепенно, попеременно с маслом, смешать со взбитыми белками. Сложить в продолговатую форму, смазанную маслом и обильно посыпанную мукой. Дно можно покрыть промасленной бумагой, чтобы выпеченное тесто было легче выложить из формы. Печь и хорошо нагретой духовке около 30 минут. Остуженное пирожное порезать на ломтики, уложить на тарелку, и слегка сбрызнуть каким - нибудь ликером.

Трюфели

3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки с верхом сахара, несколько капель миндальной эссенции, 90 г. измельченных миндальных орехов, несколько капель миндальной эссенции, 90 г. измельченных миндальных орехов,

2 чайные ложки порошка какао, 60 г. измельченных крошек печенья,

ром, херес или апельсиновый сок, шоколадная стружка.

Растереть сливочное масло с сахаром до мягкой воздушной консистенции. Добавить миндальную эссенцию, измельченные миндальные орехи и какао. Тщательно взбить. Положить крошки печенья - столько, чтобы получилось плотное тесто. Налить несколько капель рома хереса или апельсинового сока для аромата. Тщательно замесить тесто и раскатать "колбаску". Разрезать на равные кусочки и придать им форму шара. Покрыть шарики шоколадной стружкой.

Печенье

* Печенье "Шишки, орешки, белочки, желуди"
* Печенье из творога
* Печенье "Камелия"
* Печенье "Ореховые кольца"
* Печенье сдобно - ореховое

* Печенье "Осенний пейзаж"
* Печенье "Фруктовое ассорти"
* Сладкое сердце
* Манделах - рейнское печенье
* Курабье

Печенье "Шишки, орешки, белочки, желуди"

Для теста: 2 тонких стакана муки, 250 г. сливочного маргарина или масла, 1 тонкий стакан сахарной пудры, 1 яйцо, сода и соль на кончике ножа, 1/2 чайной ложки высушенной и смолотой апельсинной корки.

Растереть маргарин или масло с сахарной пудрой, добавить яйцо и продолжать растирать массу до полного растворения сахара. Добавить соль, соду, ароматизатор, муку и замесить однородное, пластичное, нежное тесто. Выпекать в специальных формах, заполняя их тестом на 2/3 объема, до готовности. Готовые охлажденные половинки орешков, шишек, белочек заполнить начинкой из мармелада, джема, варенья, крема, орехов и т. д. Подавать к чаю, соку, кофе, молоку.

Печенье из творога

Для теста: 250 г. сухого творога, 250 г. сливочного маргарина, 4 полные, с горкой столовые ложки муки. Для отделки: 1/2 стакана сахарного песка, 1 - 2 столовые ложки мака, 1 - 2 столовые ложки тмина, горсть дробленых ядер орехов.

Маргарин тщательно растереть с творогом до получения однородной массы, добавить муку, замесить тесто. Раскатать тесто слоем толщиной 0,5 0,6 сантиметров, нарезать гофрированным ножом на квадратики или ромбики размером 3 х 3 сантиметра. Поверхность заготовок посыпать сахаром, орешками, маком или тмином. Выпекать до золотистого цвета при температуре 210 - 220оС. Подавать печенье к чаю, кофе.

Печенье "Камелия"

400 г. муки, 200 г. сливочного масла, 200 г. сахара, 150 г. настоя чая, 20 г. пищевого красителя или свекольного сока.

Размягченное масло тщательно перемешать с мукой. Добавить настой чая, сахар и краситель, довести до однородности. Полученное тесто поместить в кондитерский мешок с нарезной трубкой и отсадить на металлический лист печенья в 3 - 4 мм. друг от друга. Выпекать при температуре 220 - 240ов течении 20 - 25 минут.

Печенье "Ореховые кольца"

400 г. муки, 200 г. маргарина, 300 г. сахара, чайная ложка корицы, сода на кончике ножа, 1 яйцо, 100 г. орехов, 50 г. шоколада.

Маргарин размять, перемешать с сахаром до однородного состояния. Добавить корицу, яйцо, молотый орех и взбить. В хорошо перемешанную массу всыпать просеянную муку и соду, замесить тесто, раскатать его в жгут. Поставить на холод. Охлажденное тесто нарезать на кусочки, раскатать их до толщины 2 - 3 см. свернуть в кольца. Подготовленные изделья выпечь на сухом листе при средней температуре в течение 5 - 10 минут. Выпеченные и охлажденные кольца украсить разогретым шоколадом.

Печенье сдобно - ореховое

250 г. орехов, 350 г. сахара, 300 г. муки, 80 г. растительное масло, 9 яиц, 1 г. миндальная эссенция, 50 г. апельсиновой эссенции, 70 г. сахарной пудры, ванилин.

Измельченные орехи смешать с двумя третями сахара и яичными желтками. Взбить. Отдельно взбить белки, затем всыпать в них оставшийся сахар и продолжать взбивать до исчезновения сахарных кристаллов. Взбитые белки и желтки смешать, добавить муку, растительное масло, измельченные цукаты и замесить тесто. Готовое тесто выложить в форму, застеленную промасленной бумагой, и выпечь в духовке со средним жаром. Охладить, разрезать ромбиками, посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Печенье "Осенний пейзаж"

400 г. муки, 300 г. сливочного масла, 250 г. сахара, 20 г. какао, 25 г. вишневого сока, 2 желтка, ванилин.

Сливочное масло, сахар и ванилин растереть, всыпать постепенно муку и замесить тесто средней густоты. Готовое тесто разделить на 3 равные части, добавить в одну часть какао, в другую - желтки и в третью - вишневый сок. Вымешать каждую часть отдельно. С помощью кондитерского мешочка выпустить на металлический лист, слегка смазанный жиром, печенья в виде разноцветных листиков. печь при температуре 230 - 240о.

Печенье "Фруктовое ассорти"

350 г. муки, 150 г. сахара для теста, 100 г. сливочного масла, 200 г. сахара для начинки фруктов, 2 яйца, чайная ложка соды, 150 г. вишни, 150 г. мелкой сливы, 50 г. клубники.

Просеять муку, сделать в ней углубление, положить туда размягченное сливочное масло, всыпать сахар, соду, вбить яйца и замесить тесто. Тесто раскатать в 2 пласта: один толщиной 7 - 8 мм., другой по тоньше. Первый пласт выпечь до полготовности. Из вишен и слив удалить косточки и перемешать с сахаром. На полу выпеченный пласт теста уложить ряд вишен, ряд слив и ряд клубники и поместить в духовку до тех пор, пока сахар не растопится, а фрукты не станут мягкими. Затем покрыть вторым

тонким пластом теста и снова печь пока тесто не подрумянится. Охлажденное печенье разрезать на части разной формы.

Сладкое сердце

200 г. муки, 150 г. сливочного масла, 5 столовых ложек сахара, 1 яйцо, 1.5 столовой ложки апельсинового сока, 200 г. марципановой массы, ягоды клубники.

Из муки масла и 2 столовых ложек сахара замесить песочное тесто, главное не месить слишком долго, а то тесто станет грубым и жестким. Охладить в течение 60 мин. Раскатать тонким слоем на бумаге для выпечки, вырезать течение 60 мин. Раскатать тонким слоем на бумаге для выпечки, вырезать большое сердечко, положить на противень. Смешать желток с апельсиновым соком и марципановой массой. Из половины смеси сделать бортики у сердечка с помощью кондитерского мешочка, другой половиной намазать середину. Белок взбить с 3 ложками сахара в тугую пену. Взбитый белок нанести вдоль внутренней стороны бортиков, предварительно поменяв насадку у мешочка. Середину выложить свежими ягодами клубники, либо заменить их вареньем. Запечь в духовке на нижнем уровне при 175о в течение 25 минут. Если Вы воспользовались свежими ягодами, то, после выпекания, смазать ягоды красным фруктовым желе.

Манделах - рейнское печенье

(Немецкая кухня)

500 г. муки, 4 яйца, 100 - 150 г. масла, 150 г. сахара, по 1/4 чайной ложки кардамона и гвоздики, цедра лимона, соль, сухие дрожжи, жир для жаренья.

Яйца взбить с сахаром, прибавить пряности и муку. Масло растопить и осторожно смешать с мукой и сухими дрожжами. Тесто хорошо вымесить, с помощью чайной ложки разделить на небольшие шарики. Бросить их в кипящий жир и жарить, как пончики. Готовые шарики посыпать сахарной пудрой.

Курабье

(Азербайджанская кухня)

500 г. муки, 250 г. сливочного масла, 200 г. сахарной пудры, 50 г. меда, 2/3 стакана молока, 8 бутонов гвоздики, 1 чайная ложка молотой лимонной цедры, 3 капсулы кардамона, 1 пакетик ванильного сахара.

Сливочное масло растереть до пенообразного состояния, добавить сахарную пудру, мед, молотые пряности и вновь растереть в однородную массу. Затем все развести в молоке, взбить и замесить на этой основе тесто. Тесту дать выстоятся 10 - 15 минут в холодильнике, затем раскатать в пласт толщиной 1 см. Вырезать тонким стаканом круглое печенье и выпечь его на сухом листе в течение 3 - 5 минут на слабом огне в

предварительно нагретой духовке. После выпечки дать слегка остыть и еще теплое печенье посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром или ванилином. Иногда курабье глазируют сверху постным сахаром, смешанным с кислым фруктовым соком - гранатовым или лимонным.

Рулеты

* Рулет с яблоками
* Вертута с маком и изюмом
* Вертута с орехом и изюмом

Рулет с яблоками

600 г. яблок, 1 стакан сахара, 100 г. творога, 100 г. масла, 1 стакан муки.

Очистить от кожи и сердцевины яблоки, разрезать каждое на 8 частей и каждую часть нарезать поперек на тонкие пластинки. Масло растереть с творогом в однородную массу, посолить, соединить с мукой. Полученное тесто разделить пополам и поставить в холодильник на 3 часа. Остуженное тесто раскатать в 2 коржа, каждый покрыть нарезанными яблоками, сверху густо засыпать сахаром, свернуть рулетом, смазать яйцом и поставить печь в духовку со средним жаром. Когда рулет хорошо зарумянится вынуть из духовки.

Вертута с маком и изюмом

500 г. муки, 100 г. растительного масла, 3 яйца, пол чайной ложки соли, 200 г. мака, 150 г. изюма, 50 г. меда, ванилин.

Из муки, растительного масла (80 г.), 3 яиц, соли воды приготовить вытяжное тесто. Мак промыть несколько раз в теплой воде, удалить посторонние примеси и всыпать в кипящую воду. Через 10 минут готовый мак откинуть на сито, подсушить и истолочь в ступке. В подготовленный таким образом мак добавить подогретый мед, ванилин и все хорошо перемешать. Изюм перебрать и промыть в теплой воде, затем измельчить. Пласт раскатанного теста переложить на ткань (полотенце), смазать растительным маслом, разрезать на 2 равные части. На одну из них положить подготовленный мак, накрыть вторым куском теста, сверху густо посыпать изюмом. Приподнимая полотенце. скатать изделье в рулет, затем осторожно свернуть спиралью. Поверхность смазать взбитым яйцом и печь в горячей духовке. В разрезе должны быть видны два разнородных слоя начинки.

Вертута с орехом и изюмом

500 г. муки, 100 г. растительного масла, 3 яйца, пол чайной ложки соли, 250 г. орехов, 100 г. изюма, 100 г. вишневого варенья, 5 г. мускатного варенья, ванилин.

Из муки, растительного масла (80 г.), двух яиц и соли

приготовить вытяжное тесто. Орех поджарить и измельчить. Изюм промыть в теплой воде, перебрать, удалить посторонние примеси и мелко насечь. Мускатный орех натереть на терке. Все тщательно перемешать. Тесто раскатать, смазать растительным жиром, положить начинку и свернуть. Полученный рулет уложить в форме спирали, смазать взбитым яйцом и испечь при температуре 200 - 220ов течении 15 - 20 минут.

Сладкие пироги

* Яблочный пирог
* Бисквитный пирог с яблоками
* Грушевый пирог
* Баттенбургский пирог
* Австрвлийский фруктовый пирог
* Восточный пирог
* Кофейный пирог со сливками
* Пирог "Флора"

Яблочный пирог

200 гр. кисловатой сметаны,150 гр. масла или маргарина, 3 ст. муки, щепотку соли и соды, 5 - 6 яблок,1/2 ст сахара.

В сметану добавить соду и размешать до образования пены. Масло порубить с мукой и добавить соли. Затем все смешать и поставить в холод на 30 мин. Тесто разделить на 2 части и раскатать толщиной 0,4 мм. Сформировать пирог, начинив его яблоками посыпанными сахаром. Верхний слой теста наколоть вилкой. Выпекать около 45 минут. Когда пирог остынет , разрезать его на кусочки.

Рецепт предоставлен Анжелой Козловой

Бисквитный пирог с яблоками

500 г. яблок, 3 яйца, 1 тонкий стакан сахара, 1 тонкий стакан муки, 1 столовая ложка топленого масла.

Глубокую сковороду смазать маслом, выложить дно и бока одним листом пергамента, обрезать бумагу вровень с краями сковороды, смазать бумагу маслом и положить на нее другой лист пергамента и оформить его так же, как и первый, хорошо смазав маслом. Приготовленную таким образом сковороду поставить в холодильник, чтобы масло остыло. Яблоки мелко порезать. Яйца с сахаром взбить в пышную массу. Всыпать в нее муку и осторожно перемешать. В охлажденную сковороду высыпать яблоки и залить приготовленным тестом. Поставить в нагретую духовку на небольшой огонь и печь 45 50 минут. Готовый пирог перевернуть на доску, снять бумагу - начинка получится сверху.

Грушевый пирог

Для теста: 200 г. муки, 100 г. мягкого масла, 2 яйца, 75 г.

сахара, 1 щепотка соли.Для покрытия: 80 г. масла,.. 100 г. сахарной пудры, 1 кг. свежих груш.

Из муки, масла, яиц, сахара, и соли вымешать ровное тесто и поставить его на холод примерно на 1 час. Разогреть духовой шкаф до 180о. Растопить в форме для выпекания с толстыми стенками (или на сковородке) масло с сахаром. Груши очистить от кожуры, разрезать каждую пополам, удалить сердцевины. Нарезать мякоть дольками и разложить в форме для выпекания. Еще раз поставить форму на плиту и разогревать до тех пор пока сахар не начнет загустевать. Тогда снять форму с плиты. Тесто раскатать и положить сверху на груши. Выпекать грушевый пирог в деховом шкафу при мерно 30 мин. После выпекания дать пирогу слегка охладиться и затем выложить его на блюдо грушами наверх. Подавать пирог теплым.

Баттенбургский пирог

9 столовыхложек сливочного масла, 3/4 стакана сахарного песка, 3 яйца, слегка взбитых, 1,5 стакана муки, несколько капель ванильной или малиновой эсенции. Для украшения: несколько капель ванильной эсенции, 1 столовая эсенции. Для украшения: несколько капель ванильной эсенции, 1 столовая

ложка джема, 230 г. миндальной пасты, засахаренные

вишни и кусочки ананаса.

Смазать маслом квадратный противень размером 18 на 18 см. Разделить его на 2 части, положив посередине полоску промасленной бумаги. Приготовить ноздреватое тесто: Взбить сливочное масло с сахаром до получения легкой воздушной смеси, постепенно вбить яйца по одному. С помощью металической ложки всыпать муку и перемешать. Разделить тесто на 2 части: в одну добавить ванильную эсенцию, в другую - малиновую. Поместить тесто на разные половины противеня и выпекать при умеренной температуре в течение 50 мин. Выложить на решетку и остудить. Разрезать каждую часть пирога пополам. Сложить пирог, чередуя разноцветные слои и смазывая их джемом. Слегка подогреть джем до размягчения и смазать им бока пирога. Раскатать миндальную пасту в форме прямоугольника такой величины, чтоб он покрыл пирог целиком. Обернуть им пирог, сверху сделать перекрестные надрезы, украсить засахаренными вишнями и кусочками ананаса.

Австрвлийский фруктовый пирог

400 г. фруктов, 150 г. сливочного маргарина, 1 стакан сахара, 2 яйца, 1/2 чайной ложки пищевой соды, 2 1/2 стакана муки.

Промытые и нарезанные фрукты, сливочный маргарин, сахар залить 1 стаканом воды и поварить 10 мин. Остудить, добавить питьевую соду и взбитые яйца, затем всыпать муку и все

перемешать. В форму для пирога выложить приготовленную массу. Выпекать около 1 часа. Пирог нарезать в остывшем виде.

Восточный пирог

800 г. муки, 1 яйцо, 2 стакана холодной воды, 1/2 чайной ложки соли, 400 г. очищенных орехов, 2 стакана изюма, 300 г. топленого масла, 2 стакана сахара.

Замесить тесто из воды, муки, яйца и соли. Разрезать его на 5 частей, и раскатать 5 одинаковых очень тонких пластов. Орехи провернуть через мясорубку. Изюм потушить в 2 столовых ложках масла, чтобы он полностью разбух. Пласт раскатанного теста положить на смазанный маслом лист, смазать пласт топленым маслом и насыпать на него ровным слоем начинку из орехов, смешанных с изюмом. Все следующие пласты, накладывая один на другой, также смазать маслом и покрыть начинкой. Накрыв верхним пластом, защепить тесто с боков, чтобы не высыпалась начинка. Весь пирог надрезать ножом на квадратики, полить оставшимся маслом и поставить печь в хорошо нагретую духовку. Пока пирог печется сварить густой сироп из сахара и трех четвертей стакана воды. Остудить. Готовый горячий пирог залить сиропом и дать постоять несколько часов, пока сироп не впитается. Подавать пирог холодным, разложив на тарелке отдельными квадратиками.

Кофейный пирог со сливками

170 г. сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 3 яйца, слегка взбитых, 1 стакан муки. Для кофейного сиропа: 1 стакан сахара, 2 стакана воды, 1-2 столовых ложки бренди или рома (желательно), 3 столовых ложки кофейной ложки эссенции. Для украшения: 1 стакан жирных сливок, несколько капель ложки эссенции. Для украшения: 1 стакан жирных сливок, несколько капель ванильной эссенции, половинка лесного ореха.

Смазать маслом сковороду для торта и выстелите ее промасленной бумагой. Смешать сахар и сливочное масло, растирать до получения однородной смеси. Постепенно вбивать яйца, вместе с последним яйцом добавить 1 столовую ложку муки. Всыпать остальную муку, перемешать и выложить смесь на подготовленную сковороду. Выпекать в духовом шкафу при достаточно высокой температуре в течении 45 - 50 минут. Приготовить кофейный сироп: сахар растворить в воде на медленном огне. Кипятить, пока не получиться сироп. Снять с огня, добавить бренди и кофейную эссенцию. Поместить пирог в глубокое блюдо, сделать отверстия с помощью острой спицы и полить пирог кофейным сиропом. Оставить пирог, чтобы он пропитался, как минимум на 12 часов. Взбить до загустения сливки с несколькими каплями ванильной эссенции. Полить

сливками пирог сверху и с боков и украсить его половинками лесного ореха. Поливать пирог горячим кофейным сиропом, иначе он не пропитается.

Пирог "Флора"

Для теста: 1 стакан муки, щепотка соли, 3 столовы ложки маргарина, Для теста: 1 стакан муки, щепотка соли, 3 столовы ложки маргарина,

нарезанного на мелкие кусочки, 1 чайная ложка сахарного песка, 1

яичный желток. Для начинки: 2 яйца, 2,5 столовой ложки сахарного песка, 1 столовая ложки муки, 1 стакан молока, несколько капель ванильной эссенции, 0,5 стакана жирных сливок, 3 столовые ложки абрикосового джема, 1 столовая ложка шоколада.

Смешать муку с солью, добавить маргарин и перемешать, чтобы смесь стала походить на хлебные крошки. Добавить яичный желток с таким количеством холодной воды, чтобы получилось плотное тесто. Раскатать тесто в круг, выложить в сковороду и выпекать 20 минут. Остудить. Приготовить крем: смешать 1 яйцо с 1 яичным желтком, сахаром и мукой. Постепенно добавить молоко и ванильную эссенцию. Взбить сливки до загустения. Взбить яичный белок до загустения и смешать со сливками. Выложить джем на основание пирога. Полить сверху кремом и украсить верх взбитыми сливками и тертым шоколадом.

Кексы

Кексы

* Кекс апельсиновый
* Кекс именинный
* Кекс маковый
* Кекс с вареньем
* Кекс ореховый
* Кекс масляно фруктовый
* Кекс с тмином
* Заварной кекс
* Кекс "Данди"
* Медовые кексы

Кекс апельсиновый

2 стакана муки, 200 г. сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 200 г. сырковой массы, 1 яйцо, 2 желтка, 1/2 чайной ложки соды, 1/3 чайной ложки сока лимона, 2 чайной ложки высушенной, тонко смолотой, просеянной апельсиновой корочки, 4 белка, взбитых в стойкую пену.

Масло растереть добела с сахаром, добавить сырковую массу и продолжать растирать до полного растворения сахара, влить

яйцо и желтки, предварительно взбитые, добавить апельсиновую корочку, соду и сок лимона, все хорошо перемешать. Затем добавить муку, взбитые в стойкую пену белки и быстро замесить легкое, пышное, однородное, нежное тесто. Без промедления разложить его в заранее подготовленные и обильно смазанные размягченным сливочным маслом кексовые формы, заполняя их не более чем на 3/4 объема, и так же быстро и аккуратно, чтобы не встряхнуть, поставить в нагретую духовку. Выпекать кексы при температуре 180 - 200оС примерно в течении часа или чуть больше. Очень важно определить готовность кекса с помощью деревянной иглы или спички: если игла будет сухая, кекс готов. Готовые кексы слегка охладить и аккуратно извлечь из формы, дать окончательно остыть и покрыть глазурью - белой сахарной, розовой клюквенной или шоколадной. Подавать кекс к чаю, кофе.

Кекс именинный

400 г. муки, 300 г. масла, 8 желтков, 400 г. сахара, по горсти изюма и рубленых орехов, 1 столовая ложка цукатов из апельсинной корочки.

Растереть масло добела, отдельно растереть желтки с сахаром так же до бела и присоединить их к растертому маслу, добавить изюм и цукаты, все перемешать, всыпать муку и быстро замесить однородное, легкое, пышное тесто. Разложить в обильно смазанные мягким маслом формы, заполняя их лишь на 3/4 объема, осторожно поставить в нагретую до 180оС духовку и выпекать при этой температуре до готовности. Готовность кекса определить с помощью деревянной иглы. Слегка охладив, извлечь кекс из формы и подавать к чаю, кофе. Готовый охлажденный кекс украсить белковым кремом, отшприцевав его в виде изящных белых цветков на поверхнось кекса. Для крема: взбить 2 белка с 1/2 стакана сахара.

Кекс маковый

650 г. муки, 100 г. сливочного масла, 100 г. сахара или сахарной пудры, 3 яйца, 50 г. дрожжей, 5 г. соли, 100 г. мака, 2 г. ванилина, растительное масло для смазки, 100 г. воды.

В теплой воде развести дрожжи, добавить для интенсивного брожения 15 г. сахара, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Посуду с тестом поставить в теплое место на 50 - 60 минут. Сливочное масло, яйца, сахарную пудру или сахар , соль и ванилин растереть до исчезновения кристаллов сахара и образования пышной однородной массы. Полученную массу влить в тесто, вымешать, всыпать подготовленный мак, и еще раз хорошо обмять тесто. Формы для кекса смазать маслом и посыпать мукой. С помощью ложки выложить тесто в формы, оставить на некоторое время, затем посыпать маком и испечь при

температуре 190 - 200о.

Кекс с вареньем

350г. муки, 250 г. сливочного масла, 200 г. сахара, 5 яиц, 150 г. варенья, 2 г. соли, 2 г. лимонной эссенции, 2 г. соды, 25 г. цукатов.

Масло сливочное хорошо растереть с сахаром, добавить яйца, все пышно взбить. В полученную яично - масляную смесь всыпать просеянную муку, положить варенье из вишен или черешен, соду, соль, лимонную эссенцию и все перемешать. Готовое тесто разлить по формочкам, украсить измельченными цукатами и испечь в течении 50 - 60 минут.

Кекс ореховый

500 г. орехов, 250 г. сливочного масла, 250 г. сахара или сахарной пудры, 4 яйца, 2 г. апельсиновой эссенции, 5 г. соды, 10 г. соли.

Приготовить ореховую муку. Для этого ореховые ядрышки нужно поджарить до золотистого цвета, пропустить через мясорубку, и растереть скалкой. Протертый орех снова подсушить в духовке до рассыпчатости. Пышно взбить яйца с сахаром, добавить к ним размягченное и взбитое масло, перемешать. В полученную смесь высыпать ореховую муку, добавить эссенцию, соль, соду и все хорошо вымешать. Готовое тесто не должно иметь комочков. Тесто выложить в продолговатые или квадратные формы, смазанные маслом, и испечь при средней температуре.

Кекс масляно фруктовый

200 г. сливочного масла, 230 г. сахара, 300 г. муки, 1 г. ванилин, 5 яиц, 80 г. сахара для белков, 360 г. засахаренных фруктов, 60 г. изюма, 20 г. сахарной пудры.

Яичные желтки взбить со 150 г. сахара, добавить размягченное масло и перемешать до однородности. Отдельно взбить белки, положить в них 80 г. сахару и снова взбить до полного растворения сахара. Взбитые белки и желтки смешать, положить измельченные засахаренные фрукты, изюм, муку и хорошо вымешать. Полученную массу выложить в формы, выстланные пергаментом, заполнив их на три четверти высоты бортов. Выпекать при средней температуре в течение 1 часа. После охлаждения посыпать сахарной пудрой.

Кекс с тмином

(Шотландская кухня)

220 г. масла, 175 г. сахарной пудры, 3 яйца, 220 г. блинной муки, 1/2 чайной ложки молотого мускатного ореха, 10 г. тмина, 2 столовые ложки свежего апельсинового сока, алюминиевая форма (лучше квадратная), смазанная жиром и выложенная

бумагой.

Растереть масло и сахар добела. Постепенно добавить взбитые яйца, хорошо взбивая всю смесь после каждой новой добавки, всыпать толченый тмин и влить апельсиновый сок, промешать. Смешать муку с мускатным орехом, всыпать во взбитую смесь и замесить тесто. Положить тесто в форму, продавить блюдцем или чашкой небольшое углубление в центре. Печь кекс в духовке на слабом огне 190о около 45 минут до образования золотисто - коричневой корочки.

Заварной кекс

(Шотландская кухня)

220 г. сахарной пудры, 4 яйца, 1/2 чайной ложки молотой корицы, свеженатертая цедра с 1/2 лимона, 175 г. пшеничной.

В глубокой, широкой кастрюле - пароварке с небольшим количеством кипящей воды взбить над паром яйца и пудру добела. Муку, смешанную с корицей и цедрой, маленьким порциями подсеивать через ситечко к взбитым яйцам, продолжая взбивать их на пару. Образовавшееся тесто влить в подготовленную форму, посыпать на его поверхность немного сахарной пудры и печь в духовке при температуре 200о 40 мин. Форму предварительно смазать маслом и выложить основание и стенки ее промасленным пергаментом.

Кекс "Данди"

(Шотландская кухня)

110 г. светлого изюма (сабза) без косточек, 110 г. черного изюма без косточек, 110 г. измельченного крупного изюма с косточками, 50 г. ассорти красных, зеленых, желтых цукатов (т.е. апельсинных, арбузных, дынных корок), 75 г. засахаренной вишни, 50 г. молотого миндаля, 250 г. муки, 220 г. сливочного масла, 1 чайная ложка (без верха) пекарского порошка, 220 г. сахарной пудры, 3 яйца, 1 столовая ложка хереса или коньяка, рому, 25 г. крупно рубленного миндаля, цедра одного лимона, масла сливочное для смазки формы и бумаги.

Сильно взбить масло миксером до суфлеобразного состояния, ввести в суфле пудру и цедру и продолжать взбивать смесь добела. Взбить отдельно в другой посуде яйца и добавлять их пену постепенно во взбитое масляное суфле, тщательно взбивая после каждого добавления. В яично - масляный крем осторожно подсеивать через ситечко муку, смешанную с пекарским порошком. Смешать весь изюм, цукаты, вишни, равномерно измельченные, и молотый миндаль. Коньяком или хересом облить равномерно (через пульверизатор) изюмную массу. Ввести в тесто изюмную массу, распределить ее равномерно. Смазать сливочным маслом и выложить бумагой дно и стенки формы и

промаслить бумагу. Положить тесто в форму так, чтобы оно равномерно растеклось по всему пространству, в центре слегка продавить небольшим блюдцем и посыпать поверхность миндалем. Выпекать кекс в духовке на очень слабом огне при температуре 160о почти 3 часа, в последние полчаса проверяя готовность деревянной спицей - лучинкой. Вынув из духовки, продержать в форме 15 минут, затем вынуть за концы бумаги, не повредив края, и выложить на полотно.

Медовые кексы

(Шотландская кухня)

75 г. меда, 50 г. сахарного песка, 50 г. маргарина, 110 г. муки, 25 г. измельченных грецких орехов, 25 г. молотого миндаля, 1/2 чайной ложки пищевой соды, 1 яйцо. Для глазури: 110 г. мелкого сахарного песка, 25 г. мелко измельченных грецких орехов.

Растопить в сотейнике мед, сахарный песок и маргарин на слабом огне, не доводя до кипения. Всыпать в растопленную смесь муку, соду, грецкие орехи, миндаль, влить взбитое яйцо. Размешать все тщательно и разделить на 14 смазанных жиром формочек, заполнив их больше чем наполовину. Выпекать в духовке при 180о около 15 минут. Дать остыть под полотном и глазировать сахарным сиропом при помощи кисточки. Смазать лишь верх каждого кекса и посыпать глазированное место измельченными грецкими орехами. Дать кексам подсохнуть в течение 1 часа. Подавать к чаю.

Пудинги, муссы, суфле, кремы

* Пудинг из сливок и бисквита
* Мусс из яблок
* Мусс из мака
* Лимонное суфле
* Крем шоколадный
* Крем из кислого молока
* Крем творожный

Пудинг из сливок и бисквита

3 желтка, 100 г. сахара, 2 стакана густых сливок, 50 г. сухого бисквита, 25 г. цукатов, 2 столовые ложки желатина, 1 пакетик ванильного сахара, 1/4 стакана воды.

Желтки растереть с сахаром до бела, добавить воду ванильный сахар, проварить на пару, не давая кипеть, когда сахар распустится, масса загустеет и станет глянцевидной, нужно хорошо остудить ее. Взбить сливки в густую пену и осторожно вмешать их в остывшую массу. Прибавить мелко нарезанные цукаты и сухой бисквит, соединить с разведенным желатином, сложить в смоченную холодной водой форму и поставить на

холод. Перед подачей форму обернуть горячим полотенцем, выложить пудинг на тарелку и облить фруктовым соком.

Мусс из яблок

150 - 200 г. яблок, 25, 30 г. сахарного сиропа 5 г. лимонного сока, 50 г. воды

Спелые антоновские яблоки обмыть, наколоть вилкой, положить на сковороду, налить немного воды и поставить в духовку. Когда яблоки станут мягкими, протереть их горячими через сито, прибавить сахарный сироп и взбивать ложкой до тех пор, пока масса не станет пышной и белой. Если яблоки недостаточно кислые, можно добавить лимонный сок.

Мусс из мака

150 г. мака, 100 г. сахарной пудры, цедра с 1 лимона, 1 бутылка сливок, 1 чайная ложка желатина, 50 г. орехов, 50 г. изюма.

Хорошо промытый мак отварить в молоке до тех пор, пока он не будет легко размазываться в пальцах. Процедить, пропустить 2 раза через мясорубку. Орехи измельчить на доске скалкой. Цедру стереть с лимона мелкой теркой. Изюм промыть в горячей воде, чтобы он разбух. Сливки взбить на холоде или в тазу со снегом, влить тонкой струйкой растворенный в 1/3 стакана воды желатин, хорошо остуженный, туда же добавить мак, цедру, орехи, сахарную пудру и изюм. Хорошо размешанную массу положить горкой в стеклянное блюдо, сверху украсить мелкими бисквитами и поставить на холод на 2 часа.

Лимонное суфле

3 лимона, измельченная корка и сок, 3 больших яйца (жетки надо отделить от белков), 3/4 стакана сахарного песка, 3 столовые ложки холодной воды, 4 белков), 3/4 стакана сахарного песка, 3 столовые ложки холодной воды, 4

чайные ложки порошка желатина (без горки), 0,5 стакана

жирных сливок. Для украшения: измельченные фисташковые орешки, взбитые сливки.

Взять лист промасленной бумаги, достаточно большой, чтобы выстелить блюдо емкостью 725 мл. и края бумаги при этом выступали вверх на 5 см. Этим выступающим краям нужно придать форму воротника. Измельченную корку лимона, лимонный сок, яичные желтки и сахар поместить в маленькую кастрюльку над большой кастрюлей с горячей водой. Взбивать, пока смесь не начнет загустевать. Замочить желатин в холодной воде, а затем растворить его в маленькой посуде над кипящей водой. Когда желатин растворится, добавить его к лимонной смеси. Выложить суфле на подготовленное блюдо и поставить и поставить в холодное место, чтобы оно застыло. Перед тем как

подавать, аккуратно удалить бумагу. По краям выложить взбитые сливки и, по желанию, украсить фисташковыми орехами.

Крем шоколадный

100 г. шоколада весового, 1/2 стакана молока, 3 желтка, 4 белка, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Разломанный на кусочки шоколад залить молоком и поставить в духовку, чтобы он растаял. Затем растереть его ложкой, прибавляя постепенно по одному желтку, до образования пышной массы. Белки взбить в густую пену, осторожно перемешать с шоколадной массой. Разложить крем в бокалы, сверху посыпать натертым шоколадом, смешанным с сахарной пудрой. Этот крем надо приготовить незадолго до подачи и держать в холодильнике, иначе белки опадут и блюдо будет испорчено.

Крем из кислого молока

1/2 л. кислого молока, 1 стакан сметаны, 2/3 стакана сахара, 1 чайная ложка желатина, цедра 1 апельсина.

Кислое молоко и сметану хорошо перемешать, всыпать сахар, апельсинную цедру, растворенный в 1/2 стакана воды желатин. Смесь поставить в тазик со льдом и взбивать до загустения. Разложить в стеклянные вазочки, сверху положить по тоненькому кружочку апельсина, очищенного от кожи и семян, посыпать сахарной пудрой и поставить в холодильник на 2 часа.

Крем творожный

1/2 литра молока, 2 столовые ложки муки, 1 стакан сахара, 4 яйца, 4 сладких сырка, 1 чайная ложка желатина, ванилин по вкусу.

Развести муку в стакане холодного молока и смешать с остальным кипящим молоком. Прокипятить, чтобы крем загустел. Остудить. Желтки растереть с сахаром, сырками и ванилином, смешать с кремом, добавить растворенный в 1/2 стакана воды желатин, хорошо вымешать, перемешать со взбитыми белками, разложить в стеклянные вазочки и поставить на холод на 2 ч. К крему можно подать какой - нибудь фруктовый сок.

Разные сладости

* Халва с медом
* Решид - халва
* Чурчхела из грецких орехов
* Взбитые сливки с вином и сахаром
* Сливки с бананом и лесными орехами
* Клубника с белковой пеной
* Клубника с розовым снегом
* Апельсины с ликером
* Творог, растертый с молоком и клубникой

* Гурьевская каша

Халва с медом

(Армянская кухня)

5 стаканов пшеничной муки, 2 стакана топленого масла, 2 стакана меда.

Муку просеять через сито, собрать с сотейник, влить топленое масло, тщательно перемешать. Обжарить, перемешивая, до рассыпчатой однородной массы желтого цвета. Влить мед и продолжать обжаривание еще 5 мин. В горячем виде перелить в тарелки, подровнять и нарезать кусочками квадратной формы.

Решид - халва

(Азербайджанская кухня)

2 - 3 стакана муки высшего сорта, белки из 8 яиц, 2 желтка 2,5 стакана растительного масла, 3/4 стакана меда, пол стакана сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, корица по вкусу.

Яичные белки и желтки взбить отдельно: белки взбивать 15 - 20 минут, желтки 10 - 15 минут. Соединить их и, всыпая порциями муку, вымешивать 20 - 25 минут при температуре теста 18о - 20о. Полученное тесто выложить на стол, разделить на порции весом 250 - 300 г. Каждый кусок раскатать тонким до 0,3 см кругом. Сложить листы друг не друга, пересыпая мукой, чтобы не склеились. Разрезать их по диаметру на 2 стопки; Каждую стопку свернуть по ширине в трубочку и нарезать как лапшу, рассыпать по столу тонким слоем, пересыпав мукой, чтобы не склеилась. Приготовленную лапшу жарить в казанке в кипящем растительном масле в течение 5 - 7 минут до бледно золотистого цвета, вынуть шумовкой и положить в дуршлаг, чтобы стекло масло. Отдельно в казанке варить мед с сахаром в течение 20 - 30 минут до карамельного шарика. Обжаренное тесто выложить на противень, залить уваренным медом, выровнять, придавить руками по форме противня. Готовую решид - халву разрезать на ромбики, весом 40 - 50 г., охладить в течение 40 - 50 минут и посыпать смесью сахарной пудры и корицы.

Чурчхела из грецких орехов

(Грузинская кухня)

2 литра виноградного сока, 200 г. очищенных грецких орехов, 200 г. пшеничной муки, 100 г. сахара.

Орехи очистить, нанизать крупные кусочки (лучше всего целые половинки) на суровую нитку длиной 20 - 25 см., к одному концу которой (внизу) привязать кусочек спички, а на другом конце (вверху) сделать петлю, когда нанизывание будет закончено и получится связка. Приготовить татару: виноградный сок варить на медленном огне в металлической посуде 2 - 3 часа, постепенно подсыпая сахар, все время помешивая и снимая пену.

Затем дать жидкости слегка остыть и в еще теплую (ниже 45оС) всыпать постепенно муку, немедленно размешивая ее, чтобы предотвратить образование комков. После получения однородной массы вновь варить на слабом огне помешивая, до киселеобразного состояния и уваривания на четверть первоначального объема. Трижды погрузить в горячую татара на полминуты каждую связку орехов. Развесить полученную чурчхелу на солнце и просушивать до тех пор, пока она не перестанет липнуть к рукам, но все еще будет мягка на ощупь. Просушенную чурчхелу завернуть в полотняное полотенце и оставить для созревания в сухом проветриваемом помещении с умеренной температурой на 2 - 3 месяца. Созревшая чурчхела не должна утратить мягкости. Она должна лишь покрыться тончайшим налетом сахарной пудры, проступающей в результате выдержки и созревания.

Таким же способом можно приготовить чурчхелу из миндальных или лесных орехов.

Взбитые сливки с вином и сахаром

1 большой лимон, 0,5 стакана сладкого хереса, 2 столовые ложки бренди, 3 столовые ложки сахарного песка, 1,5 стакана жирных сливок, дольки лимона столовые ложки сахарного песка, 1,5 стакана жирных сливок, дольки лимона для украшения.

Тщательно измельчить корку лимона и выдавить сок из лимона, смешать с хересом, бренди и сахаром. Размешивать до тех пор, пока сахар не растворится. Влить эту смесь в сливки и взбивать до тех пор, пока не получится пена. Разлить по отдельным стаканам и оставить в холодильнике до подачи на стол. Каждый стакан украсить долькой свежего лимона. Это блюдо можно готовить заранее, поскольку оно может долго храниться.

Сливки с бананом и лесными орехами

6 больших спелых бананов, 1,5 столовые ложки лимонного сока, 7 столовых 6 больших спелых бананов, 1,5 столовые ложки лимонного сока, 7 столовых

ложек сахарного песка, 90 г. лесных орехов разделенных

на половинки, 3/4 стакана нежирных сливок, 3/4 стакана жирных сливок. Для украшения: 2 банана, 1,5 столовые ложки лимонного сока, 6 половинок лесных орехов.

Размять вилкой бананы, смешать с лимонным соком и сахаром. Измельчить лесные орехи и добавить к банановой смеси, выложить в стеклянные блюдца. Нарезать бананы на тонкие ломтики поперек, сбрызнуть лимонным соком и положить сверху на банановую смесь. В центр поместить половинки лесного ореха

.

Клубника с белковой пеной

3/4 кг. клубники, 2 белка, 3/4 сахарной пудры.

Клубнику перебрать и промыть (более крупные ягоды порезать), положить в большую стеклянную вазу или в порционные вазочки.Белки с сахарной пудрой взбить в крепкую пену. Покрыть клубнику пеной, а сверху украсить более мескими целыми ягодами.

Клубника с розовым снегом

1 кг. клубники, 9 столовых ложек сахарной пудры, 2 яичных белка.

Перебрать и промыть 1/2 кг. клубники. Отцедить, уложить в подходящую тарелку или блюдо и посыпать 2 - 3 столовыми ложками сахарной пудры. Протереть через сито оставшуюся клубнику и в полученный сок добавить 2 3 столовые ложки сахарной пудры. Взбить в крепкую пену белки с 3 - 4 полными столовыми ложками сахарной пудры и постепенно ввести ее в клубничный сок. Полученной розовой пеной (снегом) покрыть посыпанную сахаром клубнику. Белковую пену можно заменить 1/4 кг. сметаны, взбитой с сахаром по вкусу.

Апельсины с ликером

6 больших апельсинов без косточек, 3/4 стакана сахарного песка, 2 - 3 6 больших апельсинов без косточек, 3/4 стакана сахарного песка, 2 - 3 столовые ложки ликера.

Очистить один апельсин с помощью картофелечистки. Разрезать корку на красивые дольки и залить кипящей водой. Оставить на 10 минут, затем высушить и отложить. Очистить остальные апельсины. Нарезать апельсины на тонкие дольки и выложить их на блюдо по кругу так, чтобы они перекрывали друг друга. Присыпать сахаром и полить ликером. Накрыть и оставить на ночь в холодном месте. Перед тем как подавать апельсины на стол украсить дольками корки апельсина. Подавать со взбитыми сливками.

Творог, растертый с молоком и клубникой

500 г. творога (некислого), 1 стакан молока, 1 1/2 стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 300 г. клубники.

Растереть свежий творог с сахаром, ванильным сахаром и молоком так, чтобы сахар совершенно растерся. Разложить в вазочки и перемешать с сырой клубникой.

Гурьевская каша

Как появилась гурьевская каша

1/2 стакана манной крупы, 2 стакана молока, 1/2 стакана измельченных грецких орехов или цукатов, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, соль, ванилин по вкусу. Для соуса: 10 абрикосов, 2 столовые ложки

сахара, 2 - 3 столовые ложки воды.

В кипящее молоко добавить соль и, постепенно, тонкой струйкой всыпая манную крупу, постоянно помешивая, заварить вязкую кашу. Готовую кашу немного крупу, постоянно помешивая, заварить вязкую кашу. Готовую кашу немного

охладить. Добавить в нее растертые с сахаром желтки яиц и

взбитые в пену белки, а также обжаренные на сливочном масле ядра грецких орехов. Все осторожно перемешать. В смазанную маслом массивную (с толстым дном) сковороду выложить слой каши. На него положить очищенные от косточек абрикосы и накрыть их молочными пенками, затем вновь уложить слой каши. (для приготовления пенок налить в широкую мелкую кастрюлю молоко и поставить кастрюлю в разогретую духовку. По мере образования пенок из необходимо периодически снимать.) Сверху кашу обсыпать сахарной пудрой и прижечь металлическим раскаленным прутом (ножом, спицей) так, чтобы на поверхности образовались полосы. Поместить кашу в духовку и запечь до образования золотистой корочки. Готовое блюдо обсыпать орехами, украсить фруктами, цукатами и подать в той же посуде, в которой оно готовилось. Соус подавать отдельно - можно и холодным, и горячим. Приготовление соуса: абрикосы без косточек измельчить, смешать с сахаром, добавить воду и варить до тех пор, пока фрукты не разварятся.

Кисели

* Кисель из кизила, крыжовника
* Кисель из яблок
* Кисель из черешен
* Овсяный кисель

Кисель из кизила, крыжовника

125 г. ягод, 125 г. сахара, 50 г. крахмала - для жидкого киселя.

Ягоды промыть, положить в горячую воду и кипятить 10 минут. Отвар слить, а оставшиеся ягоды размять. К отвару добавить мякоть, прокипятить и процедить, а затем всыпать сахар, кипятить. Добавить разведенный в холодной воде крахмал и заварить кисель.

Кисель из яблок

200 г. яблок, 125 г. сахара, 70 г. крахмала - для густого киселя.

Яблоки промыть, нарезать, залить водой и варить. Когда они станут мягкими, их протереть вместе с отваром, добавить сахар и довести до кипения. Затем ввести разведенный в воде крахмал и заварить кисель.

Кисель из черешен

1 кг. черешен, 1 1/2 литра воды, 4 столовые ложки крахмала, сахар на вкус, корица или ванилин.

Промыть черешню и удалить косточки. Сварить в воде и в теплом виде протереть через сито. Развести в небольшом количестве холодной воды 4 столовые ложки крахмала и смешать с соком черешен. Добавить сахар на вкус и варить на слабом огне до загустения. Ароматизировать кисель корицей или ванилином и горячим разлить в стаканы или вазочки.

Овсяный кисель

2 стакана овсяной муки, 2 столовые ложки меда, 8 стаканов воды, соль по вкусу.

Овсяную муку высыпать в кастрюлю, залить теплой водой и хорошо размешать, чтобы не было комков. Получится так называемая болтушка. Дать ей набухнуть в течение 6 - 8 часов (можно оставить на ночь), затем процедить через сито, добавить мед, посолить по вкусу и варить, помешивая, до загустения. Горячий кисель разлить в формы или тарелки, дать ему застыть и разрезать ножом на порции. К овсяному киселю можно подать холодное молоко. Получится прекрасное блюдо для завтрака и ужина.

Коктейли

* Коктейль мятный
* Коктейль кофейный
* Коктейль "Мартини"
* Коктейль клубничный
* Коктейль апельсиновый
* Коктейль ванильный
* Коктейль "Виски"
* Коктейль "Мозаика"
* Коктейль шоколадный с газированной водой
* Коктейль с шампанским
* Коктейль "Ядерный"

Коктейль мятный

1/4 литра столичной водки, 1 стакан мятного ликера, сок из 1 апельсина, немного стертой на терке лимонной цедры.

Все тщательно смешать, разлить в бокалы и подавать с кусочками льда.

Коктейль кофейный

1 стакан молока, 1 чайная ложка растворимого кофе, 1 яйцо, 3счайные ложки сахара, 1 рюмка кофейного ликера.

Растереть яйцо с сахаром, добавить растворимый кофе, разбавить кипящим молоком, вливая его постепенно. Остудить, взбивая добавить ликер. Разлить по стаканчикам, положив в каждый по кусочку льда. Пить через соломинку. Рассчитано на 2

порции.

Коктейль "Мартини"

2/3 стакана джина, 1/3 стакана вермута, 1/2 стакана раздробленного льда, лимонный сок из 1/3 лимона.

Все перемешать в миксере в течении нескольких секунд. Рассчитано на 2 порции.

Коктейль клубничный

200 г. клубники, очищенной и промытой, 3 столовые ложки сахара, 1/3 стакана измельченного льда, 1 рюмка ликера "Кюрасо", 1 рюмка коньяка, 1 стакан шампанского.

Клубнику протереть через сито, растереть с сахаром, добавить лед, ликер и коньяк, взбить в миксере, добавить шампанское и разлить в стаканчики . Рассчитано на 3 порции.

Коктейль апельсиновый

1/2 стакана водки, 1/2 стакана апельсинового сока, замороженного в морозильнике.

Перемешать все в миксере в течении нескольких секунд. Разлить в бокалы и сразу же подавать. Рассчитано на 2 порции.

Коктейль ванильный

1/2 стакана измельченного льда, 1 рюмка ванильного ликера, 1 рюмка конька, 3/4 стакана сливок.

Взбить все в миксере в течении нескольких секунд. Подавать в бокалах с соломинкой. Рассчитано на 2 порции.

Коктейль "Виски"

1/2 стакана измельченного льда, 1 столовая ложка сахара, сок из 1 апельсина, 1 стакан виски.

Перемешать все в миксере, чтоб разошелся сахар. Разлить в бокалы. Рассчитано на 4 порции.

Коктейль "Мозаика"

1/2 стакана ликера "Мораскин", 1 желток, 1/2 стакана ванильного ликера,1/2 стакана коньяка.

Перемешать все в миксере и разлить в бокальчики. Рассчитано на 4 порции.

Коктейль шоколадный с газированной водой

1 столовая ложка какао, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки воды, 2 столовые ложки сметаны, 1 стакан газированной воды, 1 рюмка коньяка.

Сварить шоколадный сироп из какао, сахара и воды. Как только закипит, снять с огня, остудить, смешать со сметаной, 1 рюмкой коньяка и 1 стаканом газированной воды. Хорошо взбить в миксере и вылить в стакан. Рассчитано на 1 порцию.

Коктейль с шампанским

1/2 стакана измельченного льда, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара, 3 рюмки коньяка.

Взбить все в миксере и разлить в стаканчики, долить каждый до верху охлажденным шампанским, положить по кусочку ананаса. рассчитано на 6 порций.

Коктейль "Ядерный"

4 столовые ложки натертого хрена, 0,5 литра яблочного сока, 1 стакан сметаны, 1/2 лимона, соль, сахар.

Перемешать яблочный сок, натертый хрен и сметану, выжать туда сок из половины лимона и заправить по вкусу солью и сахаром. Все взбить миксером в течение 25 - 30 секунд.

Прохладительные напитки

* Молочный напиток с фруктовым или ягодным соком и мороженым

Молочный напиток с фруктовым или ягодным соком и мороженым

50 г. сливочного мороженого, 25 г. фруктового сока или джема (клубничного, сливочного, черносмородинового и др.), 125 г. молока.

В бокал или стакан положить мороженое, добавить фруктовый сок или джем, долить холодным пастеризованным молоком, быстро размешать и подать.

Пунши, гроги, глинтвейны

* Пунш горячий
* Пунш холодный
* Пунш ромовый
* Пунш замороженный
* Пунш с вином и ромом
* Пунш "Люкс"
* Русский горячий пунш
* Глинтвейн

Пунш горячий

1 литр крепкого чая, 1 пакетик ванильного сахара, 1 лимон, 5 желтков, 300 г. сахара, 1 1/2 стакана рома.

Крепкий чай с ванильным сахаром и лимоном, порезанный на мелкие кусочки с цедрой (предварительно удалив косточки), поставить на огонь в кастрюле, закрыв крышкой, и несколько раз вскипятить. Желтки с сахаром взбить венчиком и, непрерывно мешая, разбавить приготовленным горячим чаем. Поставить кастрюлю со смесью на пар и, мешая, уварить до густоты. Снять с огня, немного остудить, продолжая мешать, влить ром, разлить в специальные бокалы для пунша и подавать горячим. Рассчитано на 10 порций.

Пунш холодный

1/2 литра рома, 500 г. сахара, сок из 4 лимонов, 2 литра крепкого чая.

Сахар залить ромом и лимонным соком; когда сахар растворится, влить крепкий чай, размешать. Посуду с пуншем плотно закрыть крышкой и поставить на лед. Подавать очень холодным. Рассчитано на 10 - 12 порций.

Пунш ромовый

1 1/2 стакана лимонного сока, 6 1/2 стакана апельсинового сока, 6 стаканов ананасового сока, 300 г. сахара, 3 бутылки рома.

Все перемешать венчиком, чтобы разошелся сахар и поставить в холодильник на 2 часа. Затем разлить в стаканы с кусочками льда. Рассчитано на большое количество гостей.

Пунш замороженный

300 г. сахара, 1/2 литра воды, 2 лимона, 3 апельсина, 4 белка, 1 стакан рома.

Из 300 г. сахара и 1/2 литров воды сварить сироп, добавить сок из 2 лимонов и 3 апельсинов и по вкусу стертую на терке лимонную и апельсинную цедру. Остудить, процедить, слить в высокую узкую кастрюлю, поставить в посуду со льдом и крутить во льду кастрюлю то в одну сторону, то в другую сторону, пока жидкость не приобретет консистенцию кашицы. Тогда взбить 4 белка в густую пену, осторожно перемешать с застуженной массой и стаканом рома. Подавать в высоких фужерах.

Пунш с вином и ромом

500 г. сахара, 1/2 литра воды, 3 лимона, 1 бутылка белого полусухого вина, 3/4 бутылки рома.

Сварить сироп из 500 г. сахара и воды. Остудить, добавить цедру с 3 лимонов и сок из 2 лимонов, процедить и смешать с 1 бутылкой белого полусухого вина и 3/4 бутылки рома. Поставить смесь в морозильник на 4 часа. Затем разлить в фужеры и подать.

Пунш "Люкс"

Вскипятить1/2 стакана воды с кусочком корицы и 2 - 3 бутонами гвоздики, добавить 30 г. меда и 30 г. апельсинового сиропа, затем крупно нарезанную лимонную и апельсинную корки. все перелить в 200 - граммовый стакан.

Русский горячий пунш

20 г. ванильного сиропа, 2 - 4 бутона гвоздики, 20 г. лимонного сока, немного лимонной корки. Все залить крепким чаем.

Глинтвейн

1 литр вина, 1 1/2 стакана сахара, 2 яблока, 15 - 20 зерен черного перца, 1 кусочек корицы, 4 - 5 зернышек гвоздики, лимон.

В вино добавить сахар, яблоки нарезанные кусочками, горошины черного перца, корицу и гвоздмку, довести до кипения. Снять с огня и выдержать 10 - 15 минут. Процедить и подать

горячм, положив в каждый стакан ломтик лимона и по желанию несколько кусочков яблока.

Глинтвейн, как и кофе ни в коем случае не должен закипать. Неопытные эстеты могут испортить себе первое впечатление. Пьется горячим и обязательно из высоких (чтоб меньше остывал) желательно прозрачных (чтоб полюбоваться цветом напитка) стаканов вдыхая горячие эфирные пары...

Квас

* Квас клюквенный
* Квас лимонный
* Русский квас (старинный рецепт)

Квас клюквенный

1 кг. клюквы, 4 литра воды, 400 г. сахара, 60 г. дрожжей.

Клюкву перебрать, промыть и протереть деревянным пестиком через дуршлаг. Отжимки залить 4 литрами воды и поставить кипятить на 15 - 20 минут, затем остудить и процедить через полотняную тряпочку, хорошо отжать, всыпать 400 г. сахара и снова прокипятить. Протертый сырой сок отжать через полотняную тряпочку и соединить остуженным сиропом. Остудить все до температуры парного молока, добавить дрожжи, размешать и разлить в бутылки. Закупорить пробками и обвязать их веревками. Через 3 дня квас можно употреблять.

Квас лимонный

4 литра воды, 500 г. сахара вскипятить, охладить, добавить выжатый из 3 лимонов лимонный сок, цедру, стертую с 2 лимонов на мелкую терку, 60 г. дрожжей. Все хорошо вымешать, разлить в бутылки, в каждую из которых предварительно положить по 3 изюминки. Бутылки закупорить пробками и обвязать их веревками и вынести на холод. Через 3 дня его можно употреблять.

Русский квас (старинный рецепт)

1 кг. ржаного дробленого солода, 300 г. ячменного дробленного солода, 600 г. ржаной муки, 130 г. ржаных сухарей, 80 г. черствого ржаного хлеба, 1 кг. патоки, 30 г. мяты.

Замешать из солода и муки с 3 литрами горячей воды тесто без комков и, накрыть посуду чистой тряпочкой, дать ему настояться в течение 1 часа (для осахаривания). Выдержанное тесто переложить в огнеупорную посуду (чугун), накрыть крышкой и поставить в горячую духовку для упаривания. Упаренное тесто тщательно перемешать, отскоблить от стенок посуды и долить кипятком. По прошествии суток выложить тесто в настойный чан, залить 16 литрами горячей воды, насыпать измельченные сухари и хлеб. Образовавшийся затор хорошо перемешать и оставить на 6 - 10 часов для настаивания и

осветления. Когда гуща осядет, а сусло начнет бродить, осторожно слить его в пропаренный и промытый чистый бочонок. В оставшуюся гущу вторично залить 15 литров горячей воды. Через 2 - 3 часа сусло слить в бочонок, смешать с настоем мяты и оставить для сбраживания на сутки. Затем бочонок перенести в ледник. Когда брожение станет менее интенсивным добавить в квас патоку (1 кг. на 30 литров кваса), бочонок укупорить деревянной втулкой. Через 3 - 4 дня квас готов к употреблению. Хранится квас в холодном месте несколько месяцев и свойства его от этого почти не ухудшаются.

Крюшон

* Крюшон из бананов и абрикосов
* Крюшон с ананасами
* Крюшон из персиков
* Крюшон из яблок

Крюшон из бананов и абрикосов

1 кг. абрикосов, 400 г. сахара, 1 стакан воды, 600 г. бананов, 1 бутылка банановогo ликера, 3 бутылки белого вина, 1 бутылка шампанского.

Абрикосы освободить от косточек, разломив на половинки. Сварить густой сироп из 400 г. сахара и 1 стакан воды. Горячим сиропом залить ягоды, накрыть крышкой и остудить. В остывшую массу положить бананы, которые предварительно надо очистить и порезать тонкими кружочками, туда же влить 1 бутылку банановогo ликера, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на 1 сутки на холод. Перед подачей залить 3 бутылками белого вина типа рислинг и бутылкой шампанского. Рассчитано на большое количество гостей.

Крюшон с ананасами

1 ананас весом 600 - 700 г., 400 г. сахара, 2 - 3 бутылки шампанского, 1 бутылка коньяка.

Ананас очистить от кожи, порезать поперек на тонкие кружки, а затем каждый кружок нарезать на 4 - 6 частей (в зависимости от толщины ананаса), чтобы получились кружочки в виде веерочков. Сложить порезанный ананас в крюшонницу, засыпать рядами сахарным песком, залить бутылкой очень хорошего коньяка и поставить настояться на сутки на холод. Перед подачей залить шампанским.

Крюшон из персиков

1 кг. персиков, 2 стакана сахара, 2 лимона, 2 литра воды, 1 стакан ликера "Абрикотин", 1 бутылка шампанского.

Спелые персики очистить от кожуры, разрезать каждый на 4 части, сложить в глубокую посуду, засыпать сахаром, добавить сок из 2 лимонов, залить 2 литрами воды и поставить на холод на

сутки. Перед подачей перелить все к крюшонницу, добавить ликер и шампанское. Хорошо вымешать и подавать со льдом и соломинкой. Рассчитано на большое количество гостей.

Крюшон из яблок

1 1/2 кг. яблок, 2 лимона, 2 литра холодного крепкого чая, 2,5 стакана сахара, 1 бутылка шампанского.

Ароматные яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части, вынуть семенные коробочки, порезать поперек каждую четвертушку на тонкие ломтики, сложить в большую эмалированную кастрюлю, добавить сок из 2 лимонов, стертую на терку цедру с 1/2 лимона, залить холодным, очень крепким чаем, добавить 2,5 стакана сахара, покрыть крышкой и поставить на 5 - 6 часов на холод. Перед подачей перелить все в крюшонницу и добавить шампанское и, если надо, сахар по вкусу.

Мед

История

* Белый мед
* Мед вишняк
* Березовый мед
* Монастырский мед

Белый мед

1 1/2 кг. меда, 8 литров воды, 1/2чайной ложки желатина, 2 столовые ложки хмеля, 1 - 2 семени кардамона.

Мед положить в эмалированное ведро, залить 8 литрами кипятка и оставить до следующего дня. На второй день смесь прокипятить в течение часа. Затем добавить хмель, покипятить с небольшими перерывами (5 - 7 минут) еще 4 - 5 раз. Когда мед остынет до комнатной температуры, перелить его в крепкий бочонок и, добавить кардамон и распущенный в воде желатин, хорошо закупорить. После того как мед настоится и перебродит в течение 15 - 20 дней, разлить его в бутылки, которые плотно закрыть, сложить в погреб и засыпать песком. К употреблению мед будет готов через 3 месяца.

Мед вишняк

2 кг. меда, 4 стакана воды, 4 - 5 кг. вишни.

Мед положить в эмалированную кастрюлю либо в таз для варки варенья, залить водой и сварить сироп, периодически помешивая в снимая пену. В бутыль с узким горлышком или в бочонок выложить промытую вишню без косточек и залить ее остуженным сиропом. Емкость накрыть сырой тряпкой я оставить в теплом помещении на 3 дня для брожения. Когда смесь забродит, вынести бутыль в погреб и, заткнув отверстие свернутым куском холста, оставить для созревания. Через 3 месяца мед готов для употребления. Однако вкус его будет тем

лучше, чем дольше выдержка.

Березовый мед

500 г. меда, 2 1/2- 3 л. березового сока, 1 ломтик черного хлеба, 20 г. дрожжей.

В эмалированную кастрюлю выложить мед, залить его березовым соком и прокипятить сироп в течение часа на слабом огне. В еще не остывший сироп опустить намазанный дрожжами ломтик черного хлеба и оставить для брожения в теплом помещении на час. Если за это время мед не забродит, добавить дрожжей. Когда мед начнет бродить, хлеб удалить, емкость накрыть полотном и оставить до тех пор, пики мед полностью не перебродит (перестанет шипеть). Затем разлить его в бутылки, укупорить и поставить (лучше положить) в погреб или в холодильник. Мед будет готов для употребления через 4 - 5 месяцев.

Монастырский мед

1 кг. меда, 3 л. воды, 2 чайные ложки хмеля.

Мед размешать с водой и прокипятить на слабом огне в течение 3 часов. В марлю положить хмель, небольшой камешек и, завязав ее "узелком", опустить в кастрюлю с медом (камешек необходим для того, чтобы хмель не всплывал. Мед с хмелем прокипятить в течение часа, периодически по мере выкипания добавляя горячую воду. Снять мед с огня и еще теплым процедить через марлю в стеклянную или деревянную посуду. При этом емкость должна быть заполнена не более чем на 4/5 ее объема. Посуду оставить в теплом месте (у печки, батареи) для брожения меда. Как правило, оно начинается через день - два после того, как мед сверен. Когда мед перебродит (перестанет шипеть), влить в него 1/2 стакана хорошего заваренного чая (1 чайная ложка чая на стакан кипятка). Затем мед, не мешая, процедить через фланель (лучше несколько раз). Процеженный мед уже готов для употребления. Однако особенно превосходный вкус он приобретает через год хранения в прохладном месте.

Домашнее вино

* Вишневка
* Терновка
* Сливянка
* Наливка "Ассорти"
* Вино из шиповника

Вишневка

Вишню засыпать в бутыль и пересыпать сахаром из расчета на 1 кг. вишни 400 г. сахара. Завязать бутыль марлей и поставить на солнце на 6 недель, чтоб вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в

холодное место. Вишню, что осталась в бутыли, залить водкой из расчета 0,5 литра на 1 кг. вишни, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре 2 месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, разлить в бутылки, закупорить. Через 5 - 6 месяцев наливку можно употреблять.

Терновка

5 кг. терна,2 1/2 кг. сахара, 4,5 литра водки.

5 кг. спелого терна, хорошо промытого и обсушенного, положить в бутыль и пересыпать 2 1/2 кг. сахара. Завязать марлей и поставить на солнце на 6 недель. Когда терн перебродит, влить в него 0,5 литров водки и дать постоять 4 месяца, после чего процедить наливку, влить 4 литра водки, все вылить в эмалированную кастрюлю, вскипятить, охладить, разлить по бутылкам, плотно закупорить, залить парафином, поставить в ящик, засыпать сухим песком и держать в сухом прохладном месте. Наливка будет готова через 6 месяцев.

Сливянка

В бутыль с широким горлом насыпать (по самое горло) спелых венгерских слив и залить водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Поставить в темное место на 6 недель, плотно закрыв бутыль пробкой. После этого слить всю водку, а сливу засыпать сахаром - сколько войдет. Снова бутыль закупорить. Через 2 недели слить образовавшийся сироп и смешать с ранее слитой водкой. Профильтровать, разлить в бутылки, закрыть пробкой и залить парафином. Хранить в холодном месте. Сливянка будет готова через 6 месяцев.

Наливка "Ассорти"

1 кг. клубники, 1 кг. абрикосов, 1 кг. малины, 1 кг. вишни, 1 кг. черной смородины, 2,5 кг. сахара, 5 литров водки.

Летом, по мере созревания ягод, в 3 - литровую бутыль поочередно насыпают сначала 1 кг. клубники, пересыпав ягоду 500 г. сахара. когда появятся абрикосы, в эту же бутыль насыпают сверх клубники 1 кг. абрикосов, засыпают таким же количеством сахара, затем таким же образом насыпают постепенно малину, вишню, черную смородину, пересыпая каждый раз сахаром. С самого начала бутыль с ягодами ставят на солнце, закрыв горлышко марлей. После засыпки последнего сорта ягод бутыль держат на солнце еще 2 недели. Затем заливают водкой из расчета 1 литр на 1 кг. ягод, плотно закупоривают пробкой и ставят на 1 месяц в холодное место. Затем процеживают, разливают наливку в бутылки, закупоривают пробкой. Подавать наливку к столу можно спустя 3 - 4 месяца.

Вино из шиповника

1 кг. спелого шиповника, 3 л. воды, 1 кг. сахара.

Шиповник промыть обрезать концы, вынуть семечки, засыпать в пятилитровую банку, залить охлажденным сахарным сиропоп (сваренным из 3 л. воды и сахара). Банку закрыть неплотно и поставить в теплое место на 3 месяца. Время от времени банку нужно встряхивать. Спустя 3 месяца сок процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить и поставить на 3 - 6 месяцев в холодное место. Чем дольше вино стоит тем оно крепче и вкуснее.

Популярные диеты

* Французская диета
* Диета манекенщиц
* Освежающая диета
* Диета Бантинга
* Картофельная диета
* "Кинодиета"
* "Жокейская" диета
* Молочная диета

Французская диета

Применяется в течении 14 дней. Абсолютно исключаются соль, сахар, алкоголь, хлеб и другие мучные изделья. Меню не изменять, так как только такая последовательность применяемой пищи вызывает необходимые изменения в обменных процессах. Первый день: завтрак - черный кофе; обед - два яйца, листовой салат, помидор; ужин - кусок нежирного вареного мяса, листовой салат. Второй день: завтрак - черный кофе, сухарик; обед - кусок вареного мяса; ужин - ветчина или вареная колбаса без жира, листовой салат. Третий день: завтрак - черный кофе, сухарик; обед - морковь жаренная на растительном масле, помидор, мандарин или апельсин; ужин - два яйца, нежирная колбаса, листовой салат. Четвертый день: завтрак - черный кофе, сухарик; обед - одно яйцо, свежая морковь, сыр; ужин - фруктовый салат, кефир. Пятый день: завтрак - тертая морковь с лимонным соком; обед - вареная рыба, помидор; ужин - кусок вареного мяса. Шестой день: завтрак - черный кофе; обед - вареная курица, листовой салат; ужин - кусок вареного мяса. Седьмой день: завтрак - чай; обед - вареное мясо, фрукты; ужин - нежирная ветчина или колбаса. Восьмой день - как первый. Девятый день - как второй. Десятый - как третий. Одиннадцатый - как четвертый. Двенадцатый день - как пятый. Тринадцатый - как шестой. Четырнадцатый - как седьмой. Во время соблюдения этой диеты можно пить только кипяченную воду или минеральную. Диету можно повторить через пол года.

Диета манекенщиц

Утро: яйцо всмятку. Через три часа: 175 г. творога и стакан

чая без сахара. Через три часа: 175 г. творога, чай. Так питаться раз в месяц в течении трех дней, отказавшись от сахара и соли. Можно сбросить от 3 до 5 кг.

Освежающая диета

Лучше ее использовать в сезон овощей, дважды в неделю в течении месяца. Завтрак: стакан кислого молока (простокваши) или стакан чуть теплой воды, подслащенной ложечкой меда. Второй завтрак(10 ч.): стакан фруктового сока или немного фруктов или овощей в сыром виде. Обед: салат из сырых овощей (зеленого салата, зеленых лука и чеснока, редиски, огурцов, петрушки, укропа, шпината, капусты и пр.) и стакан фруктового сока. Ужин: так называемое мюсли. Приготовить его следующим образом: столовую ложку овсяных хлопьев замочите на 12 часов в трех столовых ложках прохладной воды. Перед подачей на стол добавьте к ним столовую ложку пчелиного меда, сок половины или целого лимона, тщательно размешайте, натрите на терке около 200 г. неочищенных яблок или других фруктов и выложите их на овсяные хлопья. Сверху посыпьте мюсли столовой ложкой толченых грецких орехов, миндаля или арахиса.

Диета Бантинга

Диета носит имя доктора Бантинга, физиолога по специальности. Она содержит белковые вещества, жиры, даже углеводы, но в умеренных количествах. Ее можно применять весьма долго.

Завтрак: несладкий кофе с молоком.

Обед: 250 г мяса отварного или жаренного без жира, лимон, 40 г ржаного хлеба, яблоко, чашка несладкого кофе или чаю.

Ужин: 200 г цыпленка, жаренного без жира (на решетке), 40 г ржаного хлеба, яблоко.

Картофельная диета

Завтрак: стакан молока.

Обед: 300 г картофельного пюре.

Ужин: картофельный салат (250 г картофеля, яйцо вкрутую, соль, уксус, растительное масло, черный перец).

Поскольку эта диета не содержит витаминов, необходимо принимать их в таблетках. Человек чувствует себя сытым, но теряет в весе до 500 г в день.

"Кинодиета"

Завтрак: две чашки чаю или кофе, два ломтика хлеба, два яйца всмятку, три помидора.

Обед: 250 г мяса, жаренного без жира, салат, яблоко.

Ужин: как завтрак.

Эта диета может применяться сравнительно долго, поскольку содержит все необходимое для организма.

"Жокейская" диета

Диета, применяемая в случае, если необходимо срочно похудеть. Усиливается сауной и массажем.

Первый день: один печеный цыпленок, разделенный на три части.

Второй день: 300 г. телятины, жаренной без жира (на решетке), также разделенной на три части.

Третий день: от трех до пяти чашек черного кофе.

Эту диету нельзя выдержать долго.

Молочная диета

Каждый день выпивать 1 л молока по стакану через каждые 2-3 часа. Эта диета очень суровая, но выдержать ее можно, тем более, что она не вредна для организма. Ни в коем случае не применять ее более пяти - семи дней.